Bar KEEPER'S

GOLDEN BOOK

6/18/80

CORNER BOOK SHOP
102 FOURTH AVENUE
NEW YORK 3, N.Y.

THE BARKEEPER'S GOLDEN BOOK

Alle Rechte, im besonderen das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten.
Copyright 1935 by Morgarten-Verlag A. G., Zürich. / Printed in Switzerland by
Conzett & Huber, Zürich.

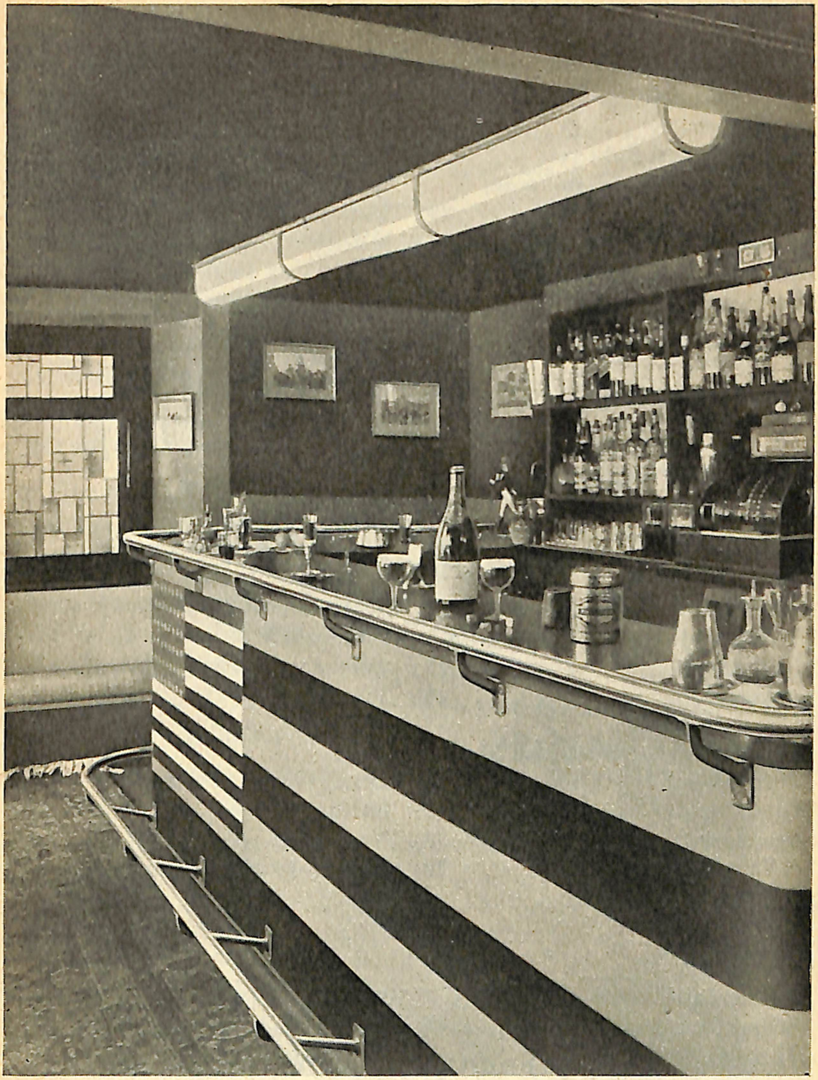
THE BARKEEPER'S GOLDEN BOOK

The exquisite Book of American Drinks

EDITED BY O. BLUNIER, BARKEEPER

English Français Deutsch

MORGARTEN-VERLAG AG ZÜRICH



AMERICAN BAR

Blunier's Speakeasy during the Prohibition

Contents

	Page		Page
Introduction	7	Necessary utensils	40
Preface	8	The classes of Bar Drinks	41
General Remarks	10	The Standard Tables	42
The international Barkeeper	12	Tables for the arrangement of Bars	49
What is the origin of the words Bar and Cocktail?	19	Spirits, Liquors, Bitters	69
Speakeasy	26	Southern Wines	69
The Shaker	31	Minerals	70
How to shake correctly	32	Syrups	70
The Ice	35	Spices, Fruits, Drugs	70
The trimming	37	Recipes (illustrated)	71
The Glasses (illustrated)	38	Vocabulary	261
		List of Mixed Drinks, Register	266

Table des matières

Introduction	7	Matériel nécessaire	40
Avant-propos	8	Les classes des boissons américaines	41
Remarques générales	11	Les tableaux standard	43
Le Barkeeper international	15	Tableaux pour l'arrangement des bars standard	49
De l'origine des noms bar et cocktail	21	Spiritueux, Liqueurs, Bitters	69
Speakeasy	28	Vins du Sud	69
Le Timbale double	32	Minéraux	70
Comment secouer parfaitement les mélanges?	33	Sirops	70
La glace	35	Épices, Fruits, Drogues	70
Le garnissage	37	Recettes (illustré)	71
Les Verres (illustré)	38	Vocabulaire	261
		Registre des noms des boissons	266

Inhalt

Einleitung	7	Bargeräte	40
Vorwort	9	Die Klassen der amerikan. Drinks	41
Allgemeine Bemerkungen	11	Die Standard-Tabellen	45
Der internationale Barkeeper	17	Tabellen	49
Woher kommt der Name Bar und Cocktail?	23	Spirituosen, Liköre, Bitters	69
Speakeasy	29	Südweine	69
Der Mixbecher	33	Mineralien	70
Das Schütteln	34	Sirupe	70
Das Eis	36	Gewürze, Früchte, Drogen	70
Das Garnieren	37	Rezepte (illustriert)	71
Die Gläser (illustriert)	38	Wörterverzeichnis	261
		Namen-Register der Drinks	266

Introduction

This book on the chemistry of the art of mixing is dedicated to Society, to the friends of mixology and to the first-class Bar staffs. It should help to enlighten the young gentlemen who visit the Bars, and to give them definite clear ideas about stimulative drinks and their respective merits.

The exquisite compilation of this little book teaches thorough mixing and serves as an aid to hostesses in catering for their guests at meals and parties. The choice standard recipes given here also guarantee a first-class service, conducing to a high reputation of any international Bar.

Introduction

Ce livre est dédié à la société, aux amis de la mixologie (c'est ainsi que nous nommerons l'art et la chimie de mixer) et enfin au personnel choisi du bar. Il veut en outre servir de guide aux jeunes gentlemen pour leur donner une conception aussi étendue que possible des boissons stimulantes et de leur destination.

La façon claire dont cet ouvrage est composé facilitera l'apprentissage complet de l'art de mixer et servira à la maîtresse de maison dans ses soins à donner aux invités au cours de dîners et de réceptions. Les recettes standard que nous vous soumettons, toutes de première classe, garantiront un service parfait et instantané et rehausseront la renommée de tout établissement et de tout bar international.

Einleitung

Dieses Buch der Mixkunst ist der Gesellschaft, den Freunden der Mixologie und dem erstklassigen Barpersonal gewidmet. Es dient zur Aufklärung des jungen angehenden Gentleman als Bargast und gibt ihm einen weitmöglichsten Begriff der stimulativen Getränke und deren Zusammenstellung.

Inhalt und Aufbau dieses Werkes ermöglichen das Erlernen des selbständigen Mixens von Grund auf und erleichtern der Dame des Hauses die Gastpflichten. Die aufgeführten, auserlesenen Standard-Rezepte garantieren für erstklassige, reibungslose Bedienung, zum Renommee jeder internationalen Bar.

Preface

Here, ladies and gentlemen, is what I am sure you all desire: An instructive introduction into the art of mixing.
My love for my profession has induced me to write this book. Many years of practice at home and abroad, and my experience with numerous international guests have enabled me to give really practical instruction on this subject.
This small book, compiled with a thorough technical knowledge of this branch, gives a clear summary of mixology and deals with the 24 most important classes of drinks. An illustration of the finished drink and the glass to be used accompanies the description of each group, together with a note as to its origin, effect, and the method of mixing. The stimulative effect and the use of all cocktails is also indicated. Arranged in this manner the book is for the bar guest an invaluable guide. The detailed descriptions of the choice classical Standard Drinks ensure expert service at any American Bar worthy of the name. The knowledge of this description alone makes the guest esteemed as a connoisseur and puts him far more at his ease in company than the most distinguished customer who does not know what to order, and, in consequence, often chooses the contrary of a stimulant.
The tables for the practical arrangement of the categories enable everyone to set up a proper bar. They are so compiled that they can be adapted to every kind of bar from a small house bar to a large public saloon, successfully assisting anyone to penetrate into the secrets of mixology.

Avant-propos

Mesdames et Messieurs,
Vous m'avez toujours demandé d'être renseigné et de connaître mon art de mixer: je vous l'offre dans ce livre. Ce n'est certe pas moi qui ai inventé cet art, mais c'est ma profession que j'ai pratiquée à l'étranger comme chez moi durant de longues années et ce n'est que grâce à cette étude et aux hôtes du monde entier que je suis en mesure de vous donner un guide pratique en cette matière. Ce petit livre spécial vous permettra de connaître toute la mixologie. Il contient les 24 classes de drinks absolument nécessaires.

Chaque classe donne comme illustration l'aspect spécial de ces boissons ainsi qu'un petit exposé sur les verres, une description brève de l'origine de la composition, de leur application et de leur fabrication. La description des cocktails est en outre complétée par des observations sur leur effet stimulant et sur la façon dont ils sont servis.

Il s'agit donc aussi d'un guide pour l'hôte du bar. Les boissons-standard classiques et exquises garantissent un service parfait à chaque bar américain. Et le client — soyons-en persuadés — ne sera reconnu comme gentleman que s'il connaît au moins les principes de ce service. Ce n'est qu'en connaisseur qu'il fera de l'impression sur ses convives. Il ne faut pas rester ignorant devant ces énigmes de boissons si l'on veut garder sa réputation de savoir-vivre. — Il sera à la portée de tout le monde d'installer un bar original en se servant des tableaux d'installation. Ces tableaux vont du petit bar privé au bar spécial du grand hôtel. Ils permettent d'ailleurs d'approfondir la science de la mixologie. Le supplément indiqué dans ces tableaux pourra être augmenté successivement par les recettes contenus dans le livre.

Vorwort

Meine Damen und Herren, hier haben Sie, was Sie sich wünschen: Die Aufklärung und Belehrung über meine Mixkunst.

Die Liebe zu meinem Beruf ist es, die mich bewogen hat, dieses Buch zu schreiben; meine jahrelange Praxis im In- und Auslande und meine Erfahrungen mit unzähligen internationalen Gästen ermöglichen mir, eine wirklich praktische Anleitung über diese Materie zu geben.

Dieses kleine, fachtechnisch zusammengestellte Werk gibt eine klare Uebersicht der «Mixologie» und enthält die wichtigsten 24 Klassen der Drinks. Jeder dieser Klassen ist die Illustration fertiger Drinks nebst der Gläserkunde beigegeben. Ferner eine kurze Beschreibung über Herkunft, Wirkung und Herstellung. Die Cocktails sind alle mit den Merkmalen der stimulativen Stärke und ihrer Gebrauchsweise gezeichnet. So aufgeführt sind sie dem Bargast ein unentbehrlicher Wegweiser. Die auserlesenen klassischen Standard-Getränke bürgen für fachmännische

Bedienung an jeder einigermassen geschulten American Bar. Nur mit dieser Orientierung ist der Gast als solcher wirklich estimiert und kommt damit als Kenner in weit angenehmere Berührung mit der Gesellschaft, als wenn er trotz seiner Würde mit der Bestellung nicht zurechtkommt und folglich oft sogar das Gegenteil einer Stimulation in sich aufnimmt.
Die Einrichtungstabellen ermöglichen jedermann, eine Original-Bar zu halten. Sie sind derart eingestellt, dass sie überall Anwendung finden können, sei es im Hausgebrauch oder in der Gross-Bar, und jedermann wird mit ihrer Hilfe in die Geheimnisse der Mixologie einzudringen vermögen.

General Remarks

In order to work hand in hand with my colleagues, I have decided to include only the international so-called Standard Drinks in order that the entire bar system may not be jeopardised by fancy names given by amateurs, or by recipe books of theorists.
Every expert knows that, apart from the Standard Drinks, many other classical drinks with various names of guests are in existence. He also knows that such drinks, be they of permanent value, or of passing interest, may not be introduced into the trade without stating the ingredients, when it usually turns out that this mixture has already been named. In order to remain true to tradition I have not included my private discoveries along this line. The division of the Cocktails into three groups is based on practice, the glasses as well as the ingredients being different. This method aids the memory and avoids confusion. I am in favour of law and order, thus facilitating the task of future generations of the bar trade. The fundaments of mixology must not be shaken and it is our sacred duty to defend them against such attacks. Some of the objects of this book are to supplement the knowledge of the bar guest, to combat dilettantism and to encourage science in the art of bar tending, and I hope to have voiced the thoughts of international bar tenders, especially of those in Switzerland.
As my work only deals with Mixology and is dedicated to the elite of my trade, it has not been considered necessary to include therein professional matters of secondary consideration.

Remarques générales

Pour pouvoir aider mes collègues je me suis décidé à ne parler que des drinks standard internationalement connus et éprouvés, afin que le service du bar ne soit pas déréglé par des amateurs puisant leur science dans des inventions personnelles ou dans des livres de recettes publiés par des théoriciens. L'homme du métier sait bien que nous connaissons bon nombre de boissons autres que les boissons standard et qu'il existe un grand nombre de noms inventés par les clients pour ces compositions privées. Mais il sait aussi que l'on ne publiera jamais ces recettes sans indiquer leur composition, et puis l'on remarquera qu'elles existent pour la plupart sous un nom original. C'est pour cela que je ne me suis point servi de mes propres inventions afin de maintenir la bonne tradition. La classification des cocktails dans trois groupes répond à la pratique, à la différence des verres et des ingrédients et à la facilité de dénommer les boissons. Je n'accepte point le chaos de nos jours, car je veux garder le bon ordre clair pour pouvoir léguer nos expériences et notre art aux générations futures. On ne doit s'attaquer aux fondements de la mixologie et il est de notre devoir de nous défendre énergiquement contre tout empiétement.
En publiant ce livre j'aimerais bien élargir aussi les connaissances du client pour faire disparaître le dilettantisme dans notre profession et pour éduquer les vrais professionnels.
Dans ce sens j'espère servir les intérêts du personnel international des bars et surtout ceux de mes compatriotes suisses.
NB. Mon ouvrage traitant exclusivement la mixologie comme elle est comprise par le personnel de première classe, les questions professionnelles secondaires ont été laissées à l'écart.

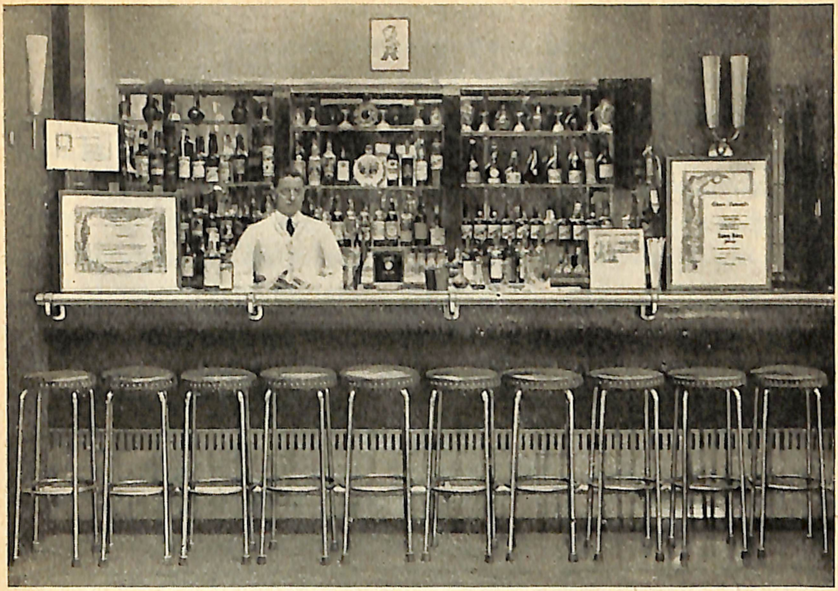
Allgemeine Bemerkungen

Um auch Hand in Hand mit meinen Kollegen zu arbeiten, habe ich mich entschlossen, nur internationale, die sogenannten auserlesenen Standard Drinks aufzuführen, damit nicht das ganze Barwesen, wie es Amateure durch erfundene Privatnamen oder durch Rezeptbücher von Theoretikern tun, störend verunglimpft wird. Der Fachmann weiss, dass wir nebst den Standard Drinks noch andere klassische Getränke haben, und dass viele Eigennamen von Gästen für solche

Präparate existieren. Er weiss aber auch, dass solche wertvolle oder Tagesfliegen nicht in den Handel dürfen, ohne Rezeptangabe, welch letztere meistens schon unter Originalnamen existiert. Aus diesem Grunde habe ich auch meinen Privatschatz nicht hineingenommen und so die Tradition beibehalten. Dass ich die Cocktails in drei Klassen einteilte, ergibt sich aus der Praxis, da ja schon Glas wie Zutaten verschieden sind, und es für die Belehrung einprägender wirkt als ein Durcheinander. Ich bin dafür, Ordnung und strenge Sitte zu wahren, da sonst die Aufgabe kommender Fach-Generationen erschwert wird. Am Fundamente der Mixologie darf nicht gerüttelt werden, und es ist unsere heilige Pflicht, sich gegen solche Eingriffe energisch zur Wehr zu setzen. Durch die Herausgabe dieses Buches möchte ich auch die allgemeinen Kenntnisse des Bargastes erweitern, das Dilettantentum in unserem Berufe bekämpfen und den wissenschaftlichen Aufbau fördern. In diesem Sinne hoffe ich, aus dem Herzen der internationalen Bartenderschaft gesprochen zu haben, besonders derjenigen im Dienste der Schweiz.
Da mein Werk sich nur mit der Mixologie befasst und dem erstklassigen Personal gewidmet ist, sind sekundäre Berufsangelegenheiten ohne Bedeutung und ich sehe deshalb davon ab.

The international Barkeeper

The first drop that goes to make a Cocktail is called a «Dash». The first task of a budding bar-man is to polish glasses. Lemon oil is the last refinement that gives the Cocktail its aroma, by the so-called dusting from the peel, which is pressed with the fingerpoints only.
Psychological and diplomatic intuition, tact and discretion are the indispensable qualities of a perfect international bar-keeper. Very few people are qualified for this profession. In the first line they must be well-bred. Then the young man must be well acquainted with the restaurant and hotel business in general. He must know languages as well as various views of life, which he must recognise as justifiable. He should be acquainted with literature and possess a more than average education. He must have a strong, healthy constitution, sporting inclinations, a firm character, quick perception, a knowledge of men and, above all, a special degree of saga-



The Barkeeper up to date, surrounded by diplomes
Mr. Hans Jung - Cassier of the Barkeeper Union, Switzerland

city—always within the limits of a bar-man. This is the only way of becoming a successful international bar-keeper. Nobody should be admitted to the profession under the age of 25, as only sober, experienced, capable and trustworthy persons are desired. Further, experience in the life of the great cities is necessary to become a bar-keeper. The only outsiders, who ever succeeded in this difficult job, came from one class of people; they were former officers, who had served in one of the European armies and had quitted service for some reason or other. Before the war, I met many such colleagues in the United States, and I must confess they were superior in every respect and surpassed us in elegance, work and discipline within a short time.

It was a pleasure to be a guest at their Bars to enjoy their conversation. They were excellent counsellors to their chiefs or colleagues. It is interesting to note, that they never stopped in the profession but made their career as managers of hotels or other big establishments, making good in social position once more. Other bar-tenders

usually remained at their job, preferring to become a bar-master, rather than an isolated hotel manager. Financially their job was more profitable, and the confidential relations with distinguished guests meant more to them, than many other advantages. Naturally no outsider with a higher education was better qualified and could risk such a career as a former officer, under the protection of Society.

These observations refer to the juncture of affairs in America in the years 1907—1915. Although the international bar-tender's job is probably one of the most difficult physically and otherwise, it is still an interesting and fine profession for a man of the world. Though he works by day and night, in an atmosphere of smoke and noisy talk, laughter surrounds him and the music of a good band, and most interesting personalities visit him. To be in continual contact with the highest class of Society, to gain their confidence and to be considered as a gentleman makes this profession an attractive one. Many people would hardly imagine that such a bar-keeper is in daily personal contact with princes and lords,

The „old Timer" 1912 at London

Mr. Jack or John Miller «how he used to go work» well known Bar-keeper and sportsman in New York, London and on the Continent. Still going strong. In Friendship. O. B.

powerful politicians and other leading personalities, authors, poets and actors of various nationalities. Certainly, a bar-tender, who serves «the world and his wife» in a faithful and modest manner, acquires a lofty and well-balanced conception of life. He may work in New York, San Francisco, Yokohama, Sydney, London, Paris, Berlin or Rome, Society und the Bar will always be run on similar lines and the bar-master will always enjoy the confidence of his clients in his hard but happy employment.

In conclusion, I may say, — «Bar-men of the world, keep the flag flying!» And if the world is no better and no worse, no wiser and its troubles no smaller, bar remains bar, i. e. an establishment all round the world that stands for happiness and freedom. If there be war or peace, if the circumstances in which we live are fortunate or not, if people do right or wrong—what does it all matter in the end? We must stick to our post, we must understand them all, share their joys and troubles and think, with them, that Time is the best medicine.

Le Barkeeper international

Dash — voilà le nom de la première goutte pour un Cocktail.
Polir les verres — voilà le premier travail du futur barman.
L'huile de citron représente le dernier raffinement sublime pour donner au Cocktail l'arome, en le poudrant de l'huile de l'écorce pressée par les doigts.

Un Barkeeper vraiment international et perfectionné doit disposer du tact, d'une psychologie sûre et d'un ton diplomatique. C'est pourquoi il n'y a que très peu de personnes aptes à exercer cette profession. La première condition est l'éducation soignée, la seconde un apprentissage complet du service d'hôtel et du restaurant. En outre sont indispensable la connaissance de plusieurs langues et des diverses conceptions que le public a de la vie ainsi qu'une indulgence fine. On devrait évidemment bien connaître les lettres et être supérieur en science à la moyenne de sa clientèle. Au point de vue physique le barkeeper doit disposer d'une bonne constitution, de forces; il sera sportif, aura un caractère bien déterminé, une grande faculté de concevoir vite,

une connaissance sûre des hommes et avant tout un flair très prononcé. Seules toutes ces qualités réunies garantiront un exercice parfait de cette profession dans la vie internationale.

On devrait défendre à tout homme de servir comme barkeeper avant sa 25ème année révolue, car on a besoin d'hommes clairs, expérimentés et dignes de toute confiance. Le prétendant doit avoir bien connu la vie dans les grandes villes. Je ne connais qu'une seule catégorie de personnes qui sont devenues des barkeepers parfaits après avoir changé de profession: elles se recrutaient parmi les officiers des armées européennes ayant quitté le service d'une manière ou de l'autre. J'ai rencontré bon nombre de ces collègues aux Etats-Unis avant la guerre et je dois avouer que tous ces messieurs nous étaient supérieurs et nous dépassaient en très peu de temps dans l'élégance de leur travail et dans leur tenue impeccable disciplinée.

Il était vraiment un plaisir, d'être l'hôte d'un de ces barkeepers et de goûter leur conversation: Ils avaient de plus les meilleurs conseils pour leurs collègues. A noter que la plupart d'eux ne restaient pas dans les situations inférieures, mais qu'ils faisaient carrière en devenant directeurs ou managers de grands établissements hôteliers, ce qui leur permit de reprendre leur situation primitive dans la société.

Le bartender par contre préfère sa place à une situation privilégiée de directeur. D'abord il gagne plus dans sa profession et puis les relations plus intimes avec ses hôtes de haut rang lui plaisent davantage. On retrouvera bien la cause de ce développement différent dans la meilleure éducation psychologique de ces messieurs et donc de leur qualification supérieure. La société les protégeait, ils dominaient grâce à leur qualité d'officiers et pouvaient donc se risquer dans cette carrière. Ce que je viens de dire se rapporte aux bons temps de notre profession d'avant guerre. (1907 à 1915.)

On ne peut donc se douter que la profession de barkeeper est une des professions les plus difficiles au point de vue physique et psychique, mais malgré le travail dur de jour et de nuit, dans les nuées de fumée, dans le rire et le brouhaha du bar, dans le changement constant des personnes et les sons d'une musique ou

d'un orchestre bruyant, cette profession est une des plus belles et des plus intéressantes pour un véritable homme du monde. On peut lier connaissance avec la société la plus élevée, peut acquérir la confiance des personnes les plus haut placées et rester toujours gentleman. On a donc devant soi un devoir plus grand que dans toutes les autres situations. Souvent le public ne croit guère qu'un barkeeper est en contact journalier avec les altesses, les princes, les grands hommes politiques, les personnalités dirigeant les états et les religions, les hommes de lettres, artistes célèbres de tous les coins du monde. Mais il est certain que le barkeeper servant fidèlement et discrètement ses hôtes, contemple la vie d'un regard clair et souverain.
La société et le bar restent toujours les mêmes à New-York, à San Francisco, à Yokohama, à Sidney, à Londres, à Paris, ou à Rome et le barkeeper trouve la récompense de son travail dur et quand même joyeux dans une situation belle et réelle.
C'est dans ce sens, barmen du monde: tenez haute notre bannière et n'oubliez pas que le bar reste le bar, même si le monde n'est pas mieux qu'hier, si les charges pèsent plus lourdes et si les difficultés sont plus grandes. Bar the large fortification to-day round of the World for happiness and freedom, vraiment pour le bonheur et la liberté de l'homme. Guerre ou paix, situation bonne ou mauvaise, peu importe: Nous restons à notre place, nous comprenons tout et tous, nous partageons le bonheur et le malheur avec nos hôtes et nous pensons comme eux: C'est le temps qui guérira tout.

Der internationale Barkeeper

Dash — heisst der erste Tropfen zu einem Cocktail — Gläser polieren, die erste Arbeit eines angehenden Barmans. Zitronen-Oel ist das letzte Raffinement, dem Cocktail sein Aroma zu geben, die sogenannte Bestäubung, aus der mit den Fingerspitzen gepressten Schale: Diplomatische und psychologische Auffassungen, Taktgefühl und Diskretion bilden die Vervollkommnung eines internationalen Barkeepers. Zu diesem Berufe eignen sich sehr wenig Leute. Vor allem ist eine gute Kinderstube notwendig. Ferner muss der junge Mann im Restaurations- und Hotelbetrieb gewandt

sein, Sprachkenntnisse haben, sowie diverse Lebensanschauungen kennen und gelten lassen.

Dazu muss man auch in der Literatur zu Hause sein, also mindestens über der Durchschnittsbildung stehen. Er muss von Natur aus einen starken, gesunden Körper besitzen, sportlich veranlagt sein, festen Charakter, autoritative, rasche Auffassungsgabe, Menschenkenntnis und vor allem ausgeprägten Spürsinn, immer einem Barkeeper entsprechend. Nur so ist es möglich, als internationaler Bartender tätig zu sein. Vor vollendetem 25. Altersjahr sollte niemand Bartender sein dürfen, da man zu diesem Dienst gesetzte, erfahrene, ratgebende und vertrauenswürdige Personen will. Um alsdann Barkeeper oder Barmeister zu werden, sind weitere große Erfahrungen im Großstadtleben notwendig. Ueberläufer in diesem schweren Beruf, die tadellose Bartender wurden, gab es nur aus einer Klasse, und das waren Offiziere aus den verschiedenen europäischen Armeen, die aus irgendeinem Grunde den Dienst quittierten. Vor dem Kriege habe ich eine große Anzahl solcher Kollegen angetroffen in U. S. A., und es muß gesagt werden, wenn auch zum Nachteile der ganzen Barténderschaft, dass diese Herren bei allem etwas voraus hatten, und uns in kurzer Zeit an Eleganz, Arbeit und disziplinierter Haltung überflügelten.

Es war ein Vergnügen bei diesen Bartendern als Gast zu sein und ihre Unterhaltung zu geniessen; ein solcher Mitarbeiter war für manch einen ein wertvoller Ratgeber. Interessant ist, dass alle diese Leute nicht im Berufe verblieben, sondern als Hoteldirektoren oder Manager in Gross-Etablissements ihre Karriere machten und über kurz oder lang sich gesellschaftlich rehabilitierten. Der Bartender dagegen verblieb meistens an seinem Posten, zog eine Barmeisterstelle einem distanzierten Direktionsposten vor. Finanziell brachte ihm der Beruf mehr ein, und die intimeren Beziehungen mit den hohen Gästen sagten ihm mehr als andere Berufe. Der eigentliche Grund liegt darin, dass der bessergeschulte Ueberläufer besser qualifiziert war. Durch Protektion der Gesellschaft, als Offizier, dominierte er und durfte diese Karriere riskieren. Dieser Bericht gilt der Hochkonjunktur unseres Berufes in Amerika 1907—1915. Wenn auch nicht bestritten

werden kann, dass der internationale Bartenderberuf der schwerste aller Berufe ist, in physischer und psychischer Hinsicht, so bietet er trotz Tag- und Nachtarbeit im Qualm von Rauch, trotz endlosem Stimmengewirr, abwechslungsreichem Personenbesuch und den ständigen Klängen eines Gross-Orchesters, eine interessante und schöne Tätigkeit für einen fühlenden Weltmann. Bedenkt man weiter, dass man mit der höchsten Klasse der Gesellschaft stets in Berührung kommt, Vertrauen gewinnt und als Gentleman gilt, so hat man eine weit grössere Aufgabe vor sich als in einer anderen Berufsgattung. Es ist nicht glaubhaft für den Laien, dass solche Barkeeper mit Hoheiten, Fürstlichkeiten, Lords, Grosspolitikern, führenden Persönlichkeiten verschiedener Staaten und Religionen, Schriftstellern, Poeten und berühmten Schauspielern aus allen Weltteilen in regem persönlichem täglichem Verkehr stehen. Eines ist aber sicher, dass der Bartender, der treu und bescheiden der Weltbühne seine Dienste leistet, als überlegener und ausgeglichener Mensch dem Leben gegenübersteht. Ob in New York, San Francisko, Yokohama, Sydney, London, Paris, Berlin, Rom, die Gesellschaft und die Bars bleiben überall in gleichem Rahmen, und die Barmeister ernten ihr Vertrauen in schwerer, aber freudiger Arbeit. In diesem Sinne, Barmen of the World: keep the Flag flying, und wenn die Welt heute um keine Spur gescheiter ist als gestern, und die Lasten nicht geringer, die Schwierigkeiten nicht leichter, und die Bedrängnisse nicht weniger fühlbar: Bar remains Bar. Bar, to-day's large fortification round of the World for happiness and freedom, Glück und Menschenfreiheit, ob Krieg oder Friede, ob die äusseren Verhältnisse erfreuliche oder unerfreuliche sind, ob die Menschen um uns das Rechte tun oder das Schlechte, das alles hat im Grunde so wenig Bedeutung wie das Wetter. Wir bleiben an unseren Posten, teilen Freud und Leid und denken wie sie: die beste Heilerin ist die Zeit.

What is the origin of the words Bar and Cocktail?

All the world is debating about the origin of the name of the most popular American drink, the Cocktail. In the times of the first great colonisation of America, that is in the XVIIth Century, when English, French, Dutch and Spanish emigrants settled along

the rivers of the great wilds, alcohol played an important «rôle». With the aid of this «strong water» 90 percent of the colonists were able to undergo the enormous strain and carry on with the hard labour of clearing and cultivating the soil, amidst continual fighting for their existence against the Redskins. Their primitive life with all its atrocious hardships and the continual danger of life to their families called for the highest courage and perseverance. Undeniably the greatest share and merit in the conquest and cultivation of the new World must be ascribed to alcohol, a fact that is confirmed by the numerous stories of old seamen.

In those days the B a r was the public room or house, the rendezvous place of each settlement, where the members of the community as well as the wandering groups of traders and seamen came together. In this public room all business was transacted and every traveller had to report himself and it was here that he could get any information wanted or hear all the news of the day. The house was called the «Common Store» and the man who conducted it, generally a man of some education—sometimes a clergyman or an officer—was called the «Commander». Only these men were authorised to sell alcohol.

In large settlements these public houses would contain sleeping-rooms for guests and stables, and even a constable room (police) was added, and the house was now called an «Inn» and the Bartender an «Innholder». Now laws were made, which fixed certain hours for the retailing of liquor to local settlers, while guests and travellers passing through the place were free from these restrictions. In such inns a lively trade was carried on with gunpowder and arms, horses, furs and many other commodities. A news-service, reporting the happenings of the outer world, developed and acquired great importance. All these settlements were in continual contact with a Fort, the military protection and support of the colonists. The largest settlement generally developed around a Fort, and it was here that pioneers, who wished to advance towards the Wild West, usually left their families for months under the protection of the soldiers.

Later on, when towns came into existence, Bars were kept for their own sake and began to be called «Saloons». The law forbade guests or visitors to step behind the counter, the «barrier» or

«bar», and to the present day this rule has survived, so that no one would dare to go behind the counter in an inn. Horses were tied to a bar in front of the inn and soldiers still use the expression: tying a horse to the barre (French «à la barre»). I well remember police raiding a bar or saloon, when all guests known to the bar-keeper were taken behind the bar, where we were under the protection of the owner, while shooting was going on in the room. In these settlements the colonists played their games and organised sports events. They would compete in riding and shooting, throwing the lasso etc. One of the chief amusements was the cock-fight, and alcohol was put into the food of these cocks before the fight came off. One settlement would compete with another in these cock-fights, and the primitive settlers mightily enjoyed seeing the cocks pride and fury, when they had been drugged in this way. From these cock-fights originates the word Cocktail. Just as the cocks had been stimulated with alcohol, a fight between two men was stimulated by drinks, which each took before battling with the other. At first these drinks were called «Cock's Pride», then «Cock's Tail» because the tail of the animal was displayed as a sign of pride. For a long time the Cocktail was the provoking drink, preceding a boxing fight among the colonists. Good boxers were made policemen, sheriffs etc., because physical strength was needed for such a job. An old proverb of those days says: —

«The Cocktail blows him to a man».

And boxing has remaind one of the chief qualities, demanded in the American Army and Police Force by a national tradition.

De l'origine des noms bar et cocktail

Le monde se dispute encore au sujet de l'origine du nom de la boisson américaine la plus originale: le cocktail. Et pourtant ici aussi il ne s'agit que de l'œuf de Colomb. Donc voici:
Dans les temps de la grande colonisation de l'Amérique au XVIe siècle où les Anglais, les Français, les Hollandais, les Espagnols et les ressortissants des autres nations se disputèrent la place le long des grands fleuves sauvages, l'alcool jouait un rôle prépondérant. Ce n'est que grâce à ce «strong water» que l'on réussit à soutenir les 90% des colons dans leur dur travail et dans les luttes indes-

criptibles pour la colonisation des terres. La vie primitive et pauvre, la présence d'esprit et de corps constante pour se défendre contre les attaques inattendues des Peaux-Rouges, le danger incessant de perdre la vie et les biens exigeaient le maximum de courage et de persévérance. Incontestablement l'alcool figure en première ligne dans la mise en culture et dans la conquête du nouveau monde. En lisant les récits des anciens marins on en trouvera facilement la preuve.

A ce moment le bar fut dans les premiers villages le lieu public de rassemblement, la place de rendez-vous de tous les colons, les scouts, les commerçants et les marins. Cette chambre fut l'endroit propice où l'on faisait des affaires. C'est là que tout passant fut obligé de s'annoncer pour obtenir les indications nécessaires et pour apprendre les renseignements importants. Ce local fut appelé common store (local commun à tous) et dirigé par un homme instruit, un prêtre ou un officier (the commander). La vente de l'alcool ne fut autorisée que sous le contrôle de cet homme de surveillance. Dans les colonies plus grandes s'y attachèrent les dortoirs pour les clients, les écuries et les locaux de la police. Le tout fut nommé Taverne. Le bar, donc le common store prit le nom de inn, le bartender fut le innholder. Il vécut sous le contrôle sévère de la loi, ne put vendre de l'alcool aux colons que pendant les heures fixées, exception faite pour les passants et les invités. Un commerce important de poudre, d'armes, de fourrures, de chevaux, d'articles de tous genres eut lieu dans ce local. Mais la chose la plus importante fut le service de renseignements. Tous les rapports venant de l'intérieur du pays ou de l'étranger y furent rassemblés. Toutes ces colonies petites ou grandes étaient en communication constante avec un fort. Ces forts constituaient la protection militaire de la colonie. Là se trouvait la plus grande agglomération et c'est là que se trouvait aussi le centre agricole. Quiconque partait à cheval à l'intérieur du pays pour des travaux de défrichement, confiait sa famille pour plusieurs mois à la protection du fort. Plus tard, lorsqu'on construisit des villes, le bar devint un local indépendant sous le nom de saloon. L'appellation du bar se répandit à cette époque là. Ce terme dérive très probablement du mot «barrière», car l'accès du débit était sévèrement puni. Cette règle s'est conservée jusqu'à nos jours et aucun client ne se permettrait

de passer derrière le comptoir sans la permission du bartender. Je me souviens que lors d'une descente de police dans un bar, dans lequel on avait tiré peu auparavant, les clients connus furent mis en sécurité derrière le comptoir et nous pûmes constater que tout individu debout ou assis fut aussitôt abattu et mis hors de combat. Il ne nous arriva rien. Nous étions sous la protection du barkeeper. Les colons avaient aussi leurs jeux et leurs combats sportifs. Ce devait être surprenant de voir s'exercer ces simples enfants de la nature dans l'art de l'équitation, du tir, du lancement du lasso et de quantité d'autres jeux sportifs. Un des plus grands événements d'alors était le combat de coqs. Colonie contre colonie prenait part au concours. Peu avant de commencer on donnait aux coqs combattants de l'alcool dans leur pâtée. Chaque partie en faisait un secret. Ainsi les coqs devenaient belliqueux, se hérissaient, dressaient fièrement les plumes de leur queue et se lançaient l'un contre l'autre. Ce combat durait jusqu'à la mort d'un des deux champions. C'est de ces combats que vient le nom de cocktail. Comme on excite le coq au combat avec de l'alcool on excitait deux hommes à se combattre pendant que chacun d'eux choisissait sa boisson. Cette boisson fut appelée cockpride, dans la suite cocktail, ce qui veut dire fierté de coq et cocktail signifie queue de coq, c'est le symbole du coq combattant qui gonfle fièrement son plumage. Le cocktail a été pendant longtemps une boisson servant à provoquer un combat de boxe entre des colons. Les boxeurs bien entraînés devenaient agents de police, sous-officiers, sherifs ou fonctionnaires supérieurs.

Il existe un vieux dicton de cette époque: «The cocktail blows him to a man», cela veut dire: Le cocktail en a fait un homme.

C'est ainsi que la tradition du cocktail avec ses compositions raffinées d'aujourd'hui est devenu un stimulant pour toutes sortes de combats de coqs et d'autre passe-temps. La boxe est restée aussi une tradition nationale américaine et est encore aujourd'hui obligatoire pour l'armée et la police.

Woher kommt der Name Bar und Cocktail?

Immer noch streitet sich die Welt um die Namensherkunft des am meisten verbreiteten «American Drink», Cocktail, und es ist doch wahrhaftig nur ein Ei des Columbus! — also:

In der Zeit der grossen Kolonisierung Amerikas um das 16. Jahrhundert, als Engländer, Franzosen, Holländer, Spanier und andere Völker sich an den Flüssen der grossen Wildnis ansiedelten, spielte der Alkohol eine grosse Rolle. Nur durch dieses «Strong-Water» war es etwa 90 Prozent der Kolonisten bei harter Arbeit, unsäglichen Strapazen in Kämpfen um die landwirtschaftliche Urbarmachung möglich, durchzuhalten. Das Primitive des kümmerlichen Daseins, das Ewig-auf-der-Lauer-sein um bei unerwarteten Angriffen der Indianer schlagfertig dazustehen — diese stete Gefahr für Leben und Gut — forderte das Höchste an Mut und Ausdauer. Der grösste Anteil und das Verdienst an der Eroberung und Kultivierung der neuen Welt trägt unbestreitbar der Alkohol. Man lese die vielen Geschichten der alten Seeleute, worin man die Bestätigung hiefür findet.

Die Bar war damals in den ersten Ansiedelungen die öffentliche Stube, der Rendez-vous-Platz für alle Einheimischen, Wandernden, Handels- und Seeleute. Diese Stube war der Ort, wo jeder Handel abgeschlossen wurde, wo sich jeder Passant melden musste und die nötige Auskunft und die Neuigkeiten entgegennehmen konnte. Man nannte ein solches Lokal «Common Store» (Gemeinschaftsraum). Diese «Common Stores» wurden stets von einem geschulten Manne, einem Geistlichen oder einem Offizier geführt (the Commander). Der Ausschank von Alkohol fand nur durch diese Leute und unter ihrer Aufsicht statt.

In grösseren Ansiedlungen waren schon Schlafräume für Gäste, Stallungen, Konstablerstube (Polizei). Den ganzen Komplex nannte man Taverne. Die Bar, also der Common Store, hiess «Inn», der Bartender: Innholder. Dieser stand unter strenger Aufsicht des Gesetzes. Es durfte Alkohol nur zu bestimmten Stunden für Einheimische verabfolgt werden, ausgenommen waren Gäste und Durchzügler. In diesen Gaststätten wurde reger Handel mit Pulver, Waffen, Pelzen, Pferden, Artikeln aller Art getrieben. Das Wichtigste war der Meldedienst, alle Nachrichten vom Innern des Landes und von der Aussenwelt wurden hier vermittelt. Alle diese kleinen und grossen Ansiedelungen standen mit einem Fort in steter Verbindung. Diese Forts bildeten die militärische Stütze der Kolonisten. Bei dieser kleinen Festung war meistens die grösste

Ansiedelung und hier wurde rege Landwirtschaft getrieben. Manch einer, der ins Innere des Landes als Pionier wegritt, liess seine Familie monatelang im Schutze des Forts. In späterer Zeit, als die Städte entstanden, tauchte die Bar als Einzelbetrieb, genannt Saloon auf, und auch der Name Bar wurde um diese Zeit bekannt, und er rührt sehr wahrscheinlich von der Abgrenzung «Barrière», da das Betreten der Ausschankstelle strenge bestraft wurde. Das betreffende Gesetz ist noch zur heutigen Zeit in Kraft und es würde sich kein Gast ohne Erlaubnis des Bartenders gestatten, hinter das Buffet zu treten. Ich kann mich erinnern, dass bei einer Razzia der Polizei auf eine Bar, in der kurz vorher geschossen wurde, dem Inhaber bekannte Gäste hinter das Buffet in Sicherheit gebracht wurden, und wir konnten zusehen, wie jeder aufrechtstehende oder sitzende Mann sofort niedergeschlagen und kampflos gemacht wurde. Uns geschah nichts. Wir standen unter der Protektion der Barkeepers.

Die Kolonisten hatten auch ihre Spiele und sportlichen Aufführungen. Erstaunlich muss es gewesen sein, wie diese einfachen Naturkinder in Reit- und Schiesskunst, Lassowerfen und tausend andern Belustigungen, sich übten. Eines der grössten Ereignisse der damaligen Zeit war der Hahnenkampf. Siedlung gegen Siedlung wurde im Kampfe ausgestochen, kurz vor Beginn wurde den beiden streitenden Hähnen Alkohol im Futter verabfolgt, und zwar machte jede Partei ein Geheimnis daraus. So wurden die Hähne kampflustig, rusperten sich, stellten stolz ihre Schwanzfedern und gingen aufeinander los. Dieser Kampf dauerte so lange bis einer tot liegen blieb. Von diesen Kämpfen her rührt der Name Cocktail. Wie man den Hahn zum Kampf mit Alkohol reizt, wurde der Zweikampf zweier Männer befeuert, indem jeder vorher einen kräftigen Drink zu sich nahm. Dieser Drink wurde Cockpride genannt, später Cocktail, das erste hiess Hahnenstolz und Cocktail heisst Hahnenschweif, als Symbol für den beim kämpfenden Hahn prächtig zur Schau kommenden Federschwanz. Der Cocktail war lange Zeit ein provozierender Drink zur Auslösung eines Boxkampfes unter den Kolonisten. Gut trainierte Boxer wurden Polizisten, Unteroffiziere, Sherifs und sonstige höhere Beamte.

Es gibt ein altes Sprichwort aus dieser Zeit:

The Cocktail blows him to a man.

Der Cocktail blähte ihn zum Manne.

So wurde der Cocktail Tradition und mit seinen vielen heutigen verfeinerten Zusammenstellungen eine «Blähung» für verschiedene Hahnenkämpfe und andere Vergnügungen.

Auch das Boxen ist amerikanische National-Tradition geblieben und ist heute noch für Armee und Polizei obligatorisch.

Speakeasy

The term «Speakeasy» is an American word of quite recent origin. While the Bar and the Saloon are licenced and therefore lawful concerns as they pay a yearly tax, the Speakeasy, on the other hand, is an illegal secret business which more or less escapes Government control.

The very name Speakeasy defines clearly enough the nature and purpose of these establishments.

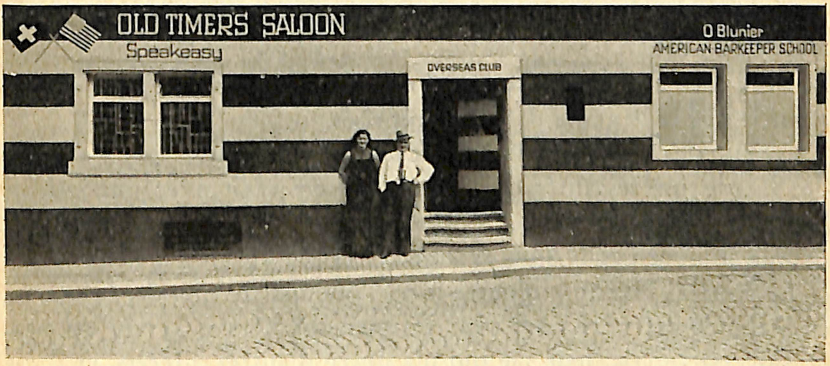
I have visited hundreds of Speakeasies of every kind and have spent in this manner many a happy and interesting hour. Many Speakeasies have an excellent cuisine with very selected menus and practically all drinks that the most exacting connoisseur could possibly desire.

The globetrotter, the man from overseas, the man of the world, the sailor, et cetera, are all closely connected with the life in the bar. It belongs to their very existence. Without the bar their life would be meaningless, and it is only natural that wherever they land it is in the Speakeasy that they look for and find comrades with similar tastes.

On my return to Europe I was naturally very pleased to discover the Speakeasy depicted in this book. When I read the words «Speakeasy» and «Old Timer's Saloon» I could not help smiling and I said to myself: Well, here you're sure to find a bartender who is really a character, and I was not mistaken.

Founded and built up on the ideas of the author of this book, the internal and external make-up proved the outstanding business ability of the American bartender. The outside attracts the foreigner, the globetrotter, and above all the English-speaking visitor.

Inside he feels at home: He is not aware of being a foreigner although on foreign soil. Once there, he is immediately drawn into the conversation whatever his mother tongue may be.
Everything here is original, in the first place the name Speakeasy in a country where a speakeasy has no right of existence and this name even written in large letters so that everyone must be aware of this «secret» saloon.
An old stone stairway leads into the entrance of a very old house situated in a narrow lane in the oldest part of the new town. Here we are faced by a shut door without a handle but having a heavy



iron knocker. At the height of an average person there is a tiny spy-hole containing an equally small magnifying glass. This makes it possible to look out but not in. An inscription in black letters above the door reads: «Overseas Club. Knock!» Therefore we knock. Upon entering we find the traditional real American bar und customers from every part of the world. Here a special language is spoken, a language which is unknown to the narrow-minded Philistine and will remain so for all time.
Here all current topics are discussed, adventures and reminiscences exchanged, here one sings, gambles, and, above all, drinks. A really intelligent, sharp bartender like Blunier understands his business thoroughly. His drinks are well known and popular and his skill in mixing «Poison» is unsurpassed.
There I made the acquaintance of people from all countries. They came and went and many a one has passed for ever. I should like

to congratulate the author of this book, the discoverer of the «Speakeasy», Otto Blunier, who is more competent than any one I know to write a book on mixed drinks. My most sincere wishes accompany his book on its journey into the wide world. May it bring him success, and fame to the international bartenders.

R. B., Chicago.

Speakeasy

Le nom Speakeasy est de date récente et d'origine américaine. A l'encontre du «bar» ou du «Saloon», entreprises patentées, payant un impôt (licence) annuel, autorisés par la loi, le Speakeasy est une pinte clandestine illégale se dérobant plus ou moins au contrôle de l'Etat.

Le nom même de «Speakeasy» (parle à voix basse) désigne clairement le but et le genre de ces entreprises.

J'ai visité des centaines de Speakeasys de tous genres et j'y ai vécu des heures intéressantes et belles. Il y en avait avec une cuisine brillante, avec des menus les plus exquis et l'on offrait à boire tout ce que le gourmet le plus raffiné d'Europe aurait pu désirer. Le globe-trotter, l'homme d'outre-mer, l'homme du monde, le marin, etc., toutes ces personnes sont intimement liées à la vie du bar. Il fait partie de leur vie qui n'a guère d'autres intérêts, et il est bien évident que tous cherchent partout dans le monde d'abord le bar ou un speakeasy pour y trouver leurs collègues qu'ils sont sûrs d'y rencontrer.

En rentrant en Europe je fus très heureux de découvrir le Speakeasy dont l'illustration se trouve dans ce livre. En lisant les mots «Speakeasy» et «Old Timers Saloon» un sourire montait en moi et je me disais: voilà que tu trouveras certainement un original. Je n'en fus point déçu.

L'éditeur de ce livre l'avait aménagé d'après ses idées en faisant par là preuve de toutes les capacités brillantes d'un bartender américain. L'extérieur attire en tout cas l'attention du globe-trotter, de l'homme d'outre-mer et surtout de tout homme de langue anglaise. A l'intérieur il se sent chez soi; il n'est pas un client étranger, quoique se trouvant loin de son pays. S'étant établi au bar il fait immédiatement partie de la société, il fait la conversation dans toutes les langues du monde.

Tout ici est d'un style original. Le nom Speakeasy dans un pays, qui ne donne guère droit d'existence à un véritable speakeasy, un nom bien mis en vue afin que tout le monde sache de quoi il s'agit, ce nom fait la joie de l'étranger. Située dans une ruelle perdue de la partie la plus ancienne de la vieille cité, la maison est atteinte par un escalier en pierre qui fait entrer dans un corridor sombre et frais. Nous nous trouvons devant une porte fermée sans loquet mais avec un lourd heurtoir en fer. A la hauteur de la tête se trouve un petit vasistas avec un petit verre grossissant, de sorte qu'il est impossible de regarder en dedans. Une inscription au-dessus de la porte indique: «Overseas Club, Knock!» en français: Club des outre-mer, frappez! Donc frappons! En entrant nous sommes devant le bar américain traditionnel et nous trouvons des clients de tous les coins du monde. On y parle un langage libre, c'est-à-dire un langage spécial qui est et qui restera toujours étranger au bon bourgeois. J'y ai fait la connaissance de beaucoup d'amis du monde entier. Ils sont venus et partis et beaucoup ont disparu pour toujours. Mais je présente mes compliments à l'éditeur de ce livre, le fondateur du Speakeasy, M. Otto Blunier, qui est destiné parmi tous pour écrire un livre sur les «Mixed Drinks»! Que mes vœux les plus cordiaux accompagnent son œuvre sur son chemin dans le monde entier. Qu'il lui réserve un succès complet et qu'il fasse honneur aux bartenders internationaux.

R. B., Chicago.

Speakeasy

Der Name «Speakeasy» ist ein Kind neueren Datums, und zwar amerikanischen Ursprungs.

Während die «Bar» oder der «Saloon» lizenzierte, das heisst, eine jährliche Lizenz bezahlende und somit gesetzlich berechtigte Geschäfte sind, ist der Speakeasy eine ungesetzliche, heimliche Flüsterkneipe, die mehr oder weniger der staatlichen Kontrolle entgeht. Schon der Name «Speakeasy», auf deutsch «Sprich leise» bezeichnet daher deutlich genug Zweck und Art des Unternehmens.

Ich habe Speakeasies jeder Art zu Hunderten besucht und manche schöne und interessante Stunde verlebt. In vielen Speakeasies gab es eine glänzende Küche, Menus mit den auserlesensten Speisen und zu trinken gab es eigentlich alles, was sich auch der verwöhnteste Gaumen Europas ausdenken könnte.

Der Globetrotter, Ueberseer, Weltmann, Seemann usw. alle sind mit dem Barleben eng verbunden. Es gehört zu ihrem Dasein, ohne die Bar ist ihr Leben inhaltlos und es ist nur natürlich, dass sie alle, gleichviel wo immer in der Welt sie landen, in erster Linie in der Bar oder aber auch in einem Speakeasy Anschluss an ihresgleichen suchen und dort auch finden.

Als ich nach Europa zurückkehrte, war ich natürlich auch hocherfreut den in diesem Buche abgebildeten Speakeasy zu entdecken. Als ich die Worte «Speakeasy» und «Old Timers' Saloon» las, musste ich unwillkürlich lächeln und sagte zu mir selbst: Well, hier musst du und wirst du zweifellos ein Original von einem Barkeeper finden. Und ich hatte mich nicht getäuscht.

Gegründet und gebaut nach den Ideen des Herausgebers dieses Buches, beweist schon die innere und äussere Aufmachung die hervorragende Geschäftsintelligenz des amerikanischen Bartenders. Die Aufmachung nach aussen zieht unbedingt den Ueberseer, den Weltenbummler und vor allem den englischsprechenden Besucher an. Im Innern aber fühlt er sich zu Hause, er merkt, dass er hier kein Fremder ist, obwohl er sich auf fremder Erde befindet. Einmal an der Bar, wird er sofort in die Unterhaltung eingezogen, gleichviel welcher Sprache Kind er ist.

Alles ist hier originell. Schon der Name «Speakeasy» in einem Lande, wo ein Speakeasy keine Existenzberechtigung hat, und dazu noch dieser Name gross angeschrieben, so dass jedermann Kenntnis von dieser geheimen Flüsterkneipe erhält.

In einer engen verlorenen Gasse im ältesten Teil der Altstadt gelegen, führt eine alte Steintreppe in den Hausgang eines uralten Hauses. Dort stehen wir vor einer verschlossenen Türe, an der die Türklinke fehlt, an der jedoch ein schwerer eiserner Klopfer angebracht ist. In Kopfhöhe befindet sich ein winzig kleines Guckloch in dem sich ein ebenso kleines Vergrösserungsglas befindet. Man kann daher wohl von innen hinaus, aber nicht hineinsehen. Ueber der Türe steht in schwarzen Buchstaben: Oversea Club Knock! Auf deutsch: Uebersee-Klub, klopfe! Also klopfen wir. Treten wir ein, so finden wir die alte, traditionelle, echte American Bar und Gäste aus aller Herren Länder. Hier wird eine freie Sprache gesprochen, eigentlich eine eigene Sprache, die dem gewöhnlichen Spiessbürger fremd ist und fremd bleiben wird.

In allen Sprachen werden hier die Tagesfragen besprochen. Erlebnisse und Erinnerungen erzählt, gesungen, gewürfelt und vor allem — getrunken. Der intelligente, gerissene internationale Bartender, wie Blunier einer ist, versteht sein Geschäft aus dem ff. Seine «Drinks» sind überall bekannt und beliebt, und seine «Giftmischerkunst» macht ihm wohl nur ganz selten einer nach.
Viele Freunde aus aller Welt habe ich dort kennengelernt. Sie sind gekommen und wieder gegangen und mancher ist seither für immer geschieden. Dem Herausgeber dieses Buches aber, dem Gründer des Speakeasys, Otto Blunier, der wie kein anderer dazu erkoren ist, ein Buch über «Mixed Drinks» zu schreiben, mache ich mein Kompliment. Meine herzlichsten Wünsche sollen sein Buch hinaus in die weite Welt begleiten. Möge es ihm zum Erfolge, dem internationalen Bartendertum zum Ruhme werden.

R. B. Chicago.

The Shaker

The Shaker is the chief factor of the American Bar.
It must be provided with 3 lumps of ice of the size of a nut, which have to «beat» the spirits.
The method of mixing the ingredients in a big glass is wrong. This chiefly because the spirits that are utilised must actually be «beaten» in order to achieve the original effect of a stimulant.
Secondly, a cocktail when served must at first look turbid, and then clear up gradually. Such a beaten drink has a «fiery» effect upon the client, while mixed drinks produce sluggishness and tiredness in the consumer. In the United States no cocktail or any corresponding decoction was ever mixed before the Prohibition came.
Prohibition, with all its disadvantages, had the effect, that the guest wanted to see what he was going to be offered, and that was only possible by the use of a bar-glass, so that shaking was replaced by mixing. This one can understand, if one knows the dangerous circumstances that surrounded the forbidden use of alcohol in those days.
But this would have been different, if a glass-shaker had been found. However, the new unbreakable, fire-proof glass was not yet discovered in those days. Let us hope, that some genius

will one day make at least the lower part of the shaker of unbreakable glass, and most abuses will disappear instantly.

The «Old Timers» knew exactly, why «Shakers» were invented. The handling of a shaker cannot be done as you please, for it is based on a physical law.

The three lumps of ice must be so lanced during the shaking, that they fall from side to side in zig-zags knocking hard against the sides of the shaker. The whole swing must only be governed by the wrists, that work at the level of the breast, and the body, head or features must not show the least trace of this rhythmical movement.

Shaking, in the following case with three movements, must not take more than 5 seconds for a cocktail, but more for Flips or Club Cocktails, when the Egg must be beaten. Only in this way can a «coup de feu» be avoided, and as many as a hundred cocktails can be shaken per hour, which is impossible in a mixing glass, apart from the fact, that such drinks are inferior to those made by shakers.

Le Timbale double

Le shaker est l'un des ustensils les plus importants de tout bar américain. Il doit en tout cas contenir au moins trois pièces de glace grandeur d'une noix pour secouer ou pour battre les spiritueux. Il est absolument faux de remuer les compositions dans un grand verre. Faux d'abord parce que les spiritueux servant à une composition quelconque doivent être battus pour garder leur effet original de stimulant.

Secondo: le cocktail doit avoir l'aspect trouble quand on le verse et ne doit se clarifier qu'en se reposant. La boisson battue exerce une influence vivifiante sur le consommateur tandis que la boisson remuée cause souvent une lassitude ou même de la fatigue.

Avant la loi sur la prohibition dans les Etats-Unis on n'aurait jamais remué cocktail ou une composition semblable.

La prohibition est d'ailleurs la cause que le client voulait voir ce que l'on lui offrait et, comme il n'y avait aucune autre possibilité de le faire qu'en se servant d'un verre, on a remplacé le «battre»

par le «remuer». En connaissant bien les dangers de la consommation prohibée de l'alcool il est bien évident que l'on ait renoncé au shaker.

Il en aurait été tout autrement si l'on avait connu à ce moment le verre ne se brisant pas et ne fondant pas à la chaleur.

On aurait facilement inventé un shaker en verre. Mais nous espérons qu'un jour viendra nous faire cadeau d'un shaker en verre ou dont la partie inférieure au moins sera en verre pour pouvoir lutter contre les nombreux abus qui se sont montrés.

Les vieux (Old Timers) savaient bien pourquoi ils avaient inventé le shaker et nous les remercions aujourd'hui de nous avoir légué ce symbole avant de s'en aller dans l'éternité.

Il est évident que l'on ne pourra se servir du shaker à sa manière personnelle. Ici aussi il faut obéir aux lois.

Les trois morceaux de glace doivent être lancés en zigzag dans le shaker en frappant fort les deux extrémités de l'instrument. Tout le mouvement doit être fait seul par le poignet travaillant à la hauteur de la poitrine. Le corps, la tête et les traits ne doivent participer en aucun cas au rhythme de ce mouvement. Ce travail est fait très vite en trois mouvements et ne demande pas plus de cinq secondes pour un cocktail. Il en est tout autrement pour un flip ou un cocktail-club qui exigent que l'œuf soit fouetté. C'est ainsi que l'on évitera un coup de feu et que le barman parfait arrivera à servir une centaine de cocktails à l'heure. Cette performance sera impossible en remuant les boissons dans un verre et la boisson sera en outre très médiocre.

Der Mixbecher

Der Mixbecher ist der Hauptfaktor der American Bar. Derselbe ist unbedingt mit drei nussgrossen Eisstücken zum Schütteln oder Schlagen der Spirituosen zu versehen.

Das «Umrühren» der Zusammenstellungen in einem grossen Glase ist falsch. Unrichtig in erster Linie, weil die Spirituosen, die Verwendung finden, geschlagen werden müssen, um ihre originelle Wirkung als Stimulans zu erhalten.

Zweitens muss der Cocktail beim Einschenken trübe aussehen und sich langsam aufklären. Ein solch geschlagenes Getränk hat einen feurigen Einfluss auf die konsumierende Person, wogegen das gerührte Drink Laxheit und Müdigkeit des Gastes verursacht. In U. S. A. wurde vor der Prohibition nie ein Cocktail oder eine entsprechende Mischung gerührt. Die Prohibition mit all ihren Nachteilen brachte es so weit, dass der Gast sehen wollte, was man ihm vorsetzte, und nur in einem Bar-Glase war es möglich, dieses Verfahren durchzuführen, und so wurde das «Schütteln» mit dem «Rühren» vertauscht. Wenn man alle diese gefahrvollen Umstände des verbotenen Alkoholgenusses kannte, so ist es klar, dass vielerorts auf den Shaker verzichtet wurde. Anders wäre es jedoch gewesen, wenn ein gläserner Shaker aufgetaucht wäre, aber das feuer- und bruchsichere Glas war damals noch nicht erfunden. Hoffen wir, dass es einem Genie gelingt, einen gläsernen Shaker, zum allermindesten den unteren Teil des Bechers, unserem Berufe zu verschaffen und die krassen Mißbräuche werden bald verschwinden. Die Alten (Old Timers) wussten genau, warum die «Shakers» erfunden wurden, und wir wollen ihnen heute dieses Symbol nicht streitig machen, obschon sie alle schon in die ewigen Jagdgründe abberufen worden sind.

Das Schütteln des Shakers ist nicht nach beliebiger Vorschrift zu machen und beliebig zu handhaben, sondern hat sein physisches Gesetz. Die drei Stücke Eis müssen beim Schütteln oder Shaken so laufen, dass sie im Zickzack mit hartem Anschlag vorn und hinten im Becher lanciert werden. Der ganze Schwung darf nur von den Handgelenken aus kommen, welche auf Brusthöhe arbeiten, und kein Rhythmus darf dem Körper, Kopf oder den Gesichtszügen einverleibt sein. Das Schütteln ist kurz zu machen, in diesem Falle nur mit drei Bewegungen, und nimmt nicht mehr Zeit als 5 Sekunden in Anspruch für einen Cocktail, anders für Flips oder Club-Cocktails, wo das Ei geschlagen werden muss. Nur so kann ein Coup de feu vermieden werden, und es können bis hundert Cocktails in der Stunde gemixt werden, was im Glase gerührt nie der Fall sein wird, abgesehen von der Minderwertigkeit der Drinks.

The Ice

Ice is the most important requisite in the bar for the cooling and preparation of mixed drinks. It must, under all circumstances, be crystal ice if for no other reason than from a hygienic standpoint. Artificial ice, other than crystal, as well as natural ice should be forbidden in bars. The official control, which is exercised in many towns, is of great value for the production of ice of irreproachable quality.

The ice is kept in the ice container in block form. For use in the bar we differentiate between lumps of ice for High Balls, Aperitifs, et cetera; cracked ice for Cobblers Punch, et cetera, and snow ice for frappés Cordials, Fancy, and other drinks.

These various forms of ice are only prepared during the execution of the order and ice needles, or ice picks with steel prongs, break up the ice into the desired shape. For the preparation of snow ice a special ice grater is used. Ice must on no account be prepared in advance in the course of the so-called «mise en place» not only because the pieces freeze together again but because it is contrary to bar etiquette. In a large bar there will be, in any case, machines instead of hand tools and utensils. In this way the regular service of the bar does not suffer any unpleasant interruptions and the guests are always certain of the barkeeper's attention.

La glace

La glace, le matériel le plus important du bar pour tenir les boissons au frais et pour composer les mixed-drinks, doit toujours être de la glace cristallisée. Par des raisons d'hygiène, la glace naturelle ou artificielle doit être défendue pour le travail et pour être mêlée aux boissons. Dans beaucoup d'endroits les autorités, de par leurs organes de contrôle, exercent une influence très bonne sur l'emploi de la glace.

La glace est gardée en bloc dans un récipient spécial. Dans le service de bar on distingue de la glace en morceaux (Lump of Ice) pour High balls, apéritifs, etc., et de la glace pilée (Cracked Ice) pour Cobblers, Punchs, etc., et de la glace pilée fine (Snow Ice) pour frappés Cordials, Fanzy et autres boissons.

Ce n'est qu'au moment où la commande est exécutée au bar que la glace est mise en morceaux au moyen d'une petite pioche à dents en acier qui donne la forme voulue. Quant à la glace pilée fine on se sert d'un instrument spécial.

Il ne faut en aucun cas préparer la glace d'avance sous forme de «mise en place» car elle pourra facilement se coaguler et ne rehausse en rien la renommée du bar. Dans un grand bar de service on peut utiliser des machines au lieu d'instruments à main; l'expression «bar de service» ou «bar d'office» ne peut s'appliquer qu'au personnel engagé.

Le bar régulier ne connaît donc point de bruits causés par les machines et les clients sont l'objet de l'attention continue du barkeeper.

Das Eis

Das Eis, das Allernotwendigste der Bar für Kühlung und zur Verfertigung von Mixed Drinks hat unbedingt Kristalleis zu sein. Schon vom gesundheitlichen Standpunkt aus ist Kunst- oder Natureis zur Verarbeitung und als Trinkeis an der Bar zu untersagen. Vielerorts ist die Behörde durch ihre Kontrollorgane von nicht zu unterschätzendem Wert für gesunde Eisverhältnisse. Als Block wird das Eis, in den Eisbehälter verstaut, aufbewahrt. Wir unterscheiden im Dienste der Bar: Würfeleis (Lump of Ice), für High Balls, Aperitifs usw., Zerschlagenes oder Splittereis (Cracked Ice) für Cobblers Punch usw. und Schab- oder Schnee-Eis (Snow Ice) für Frappés Cordials, Fancy und andere Getränke.

Die Zerkleinerung dieser Eisarten wird an der Bar erst bei Zubereitung der Order an die Hand genommen, und Eisnadel oder Eispickel mit Stahlzinken zerstückeln das Eis nach jedem beliebigen Wunsche. Für das Schnee-Eis hat man den speziellen Eisschaber. Auf keinen Fall darf das Eis zum vornherein vorbereitet werden als sogenanntes «mise en place», da es erstens leicht wieder zusammenfriert und nicht zum guten Ton der Bar gehört. In einem Service-Grossbar-Betrieb stehen ja statt des Handwerkzeuges Maschinen da, dort heisst's Service Bar oder Office Bar, also nur für das Bedienungspersonal zu verstehen.

Dadurch erhält die reguläre Bar keine unangenehmen Störungen, und die Gäste verlieren die Aufmerksamkeit der Barkeepers nicht.

The trimming

The Trimming or garnishing of modern drinks requires, according to the order given, a quick and practical addition of fruits, mostly sterilised or seasonal, to the ice-filled glasses. Even the most fanciful equipment of a barkeeper should never resemble that of a pastry cook, but it must, nevertheless, have an artistic appearance. Fruit which is cut in slices and other forms must appeal to the artistic eye of the guest as to decoration and colour-scheme.

Such decorative arrangements show the individual good taste of classical barmen.

Le garnissage

Le garnissage des boissons américaines exige l'emploi rapide et pratique de fruits, soit de fruits stérilisés ou de fruits de saison. D'après la commande on garnira les boissons de manière différente dans les verres. Mais il faut bien comprendre que même le garnissage le plus fantastique d'un barkeeper ne doit jamais ressembler à celui fait par un confiseur, bien que devant donner l'aspect artistique.

Les fruits coupés en tranches ou en morceaux ou en d'autres formes doivent satisfaire le sens artistique de tout client, soit au point de vue couleur soit au point de vue décoratif.

Ces garnissages font preuve des capacités individuelles du barkeeper.

Das Garnieren

Das Garnieren der American Drinks erfordert ein rasches und praktisches Einsetzen von meistens sterilisierten oder Saison-Früchten in die mit Eis gefüllten Gläser je nach Art der Bestellung. Die phantasiereichste Garnitur eines Barkeepers darf jedoch nie derjenigen eines Patissiers gleichen, muß aber trotzdem ein kunstvolles Aussehen haben. Früchte, die in Scheiben und anderen Formen geschnitten sind, sollen eben dem Feingefühl des Gastes angepasst werden in Form und Dekoration. — Solche Garnituren erlauben stehts den individuellen Geschmack des klassischen Barmans.

Flip Knicke-bein Bols Pousse Café Milk Limonade Barglass

The Glasses

In order to simplify the subject, the old forms of glasses have been illustrated both empty and in the pictures showing the finished drinks. I have refrained from reverting to the modern, ornamental, fancy glasses in my book, as the change from the old tradition to the more modern form of glass differs with the country, the establishment, or the private owner's taste.

Les Verres

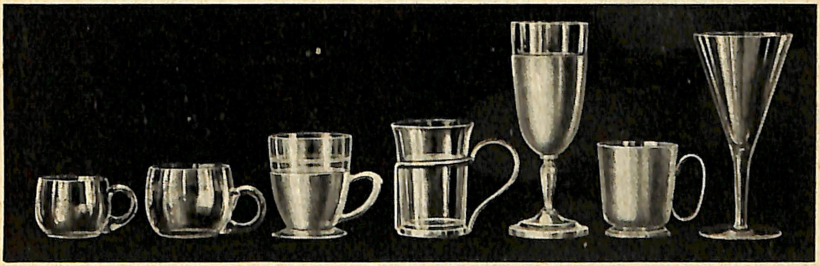
Pour simplifier l'étude il n'a été fait usage que des verres connus de vieille date que nous montrons dans les illustrations et qui servent de modèles exécutés dans toutes les classes de drinks. Je ne parlerai donc point des verres modernes ornés de motifs-fantaisie, étant donné qu'il est affaire du pays, de l'établissement ou des personnes privées de changer la vieille tradition des verres pour acheter une composition moderne.

Die Gläser

Zur Einfachheit des Studiums sind die altgewohnten Gläser zur Abbildung gebracht und auch in den Klassen der Drinks als fertige Muster beigegeben. Ueber die modernen verzierten Phantasiegläser enthalte ich mich in meinem Buch, da es ja Sache des Landes, des Etablissements und der Privatpersonen ist, von der alten Gläsertradition abzugehen, und eine neuzeitliche zu übernehmen.

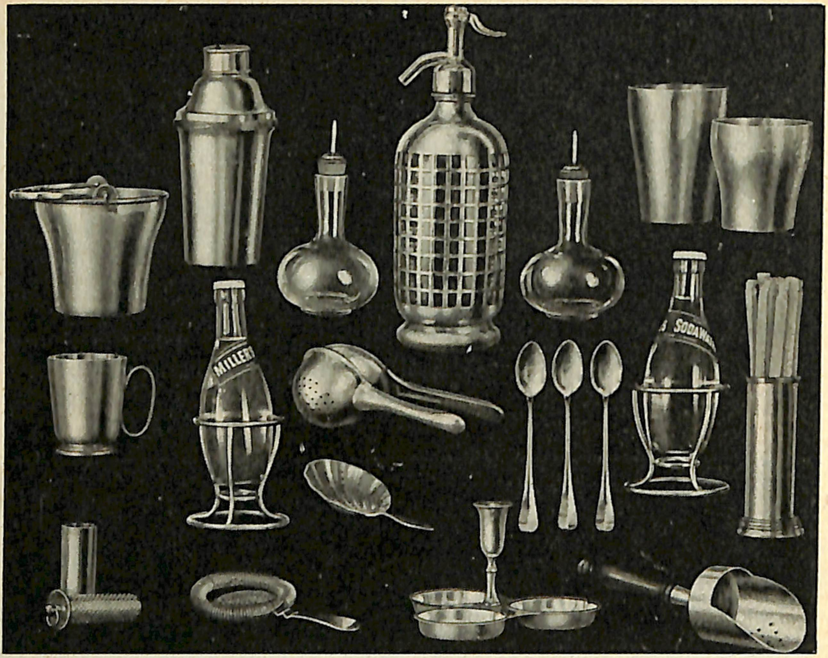
Pony Porto Old-fash. Cocktail Champ. Cup Champagne Flute

Small Ballon Medium Ballon Large Ballon Small Tumbler High Ball Medium Tumbler Large Tumbler



Small Punch Large Punch Hot Punch Steam Cup Ice Cup Silver Cup Cobbler

Die Glaswaren wurden freundlichst von der Firma C. Ditting, Zürich, zur Verfügung gestellt.



Necessary utensils - Matériel nécessaire - Bargeräte

Shaker	Timbale double	Schüttelbecher
Spiral strainer	Passoire à spirale	Spiralsieb
Içe strainer	Passoire à glace	Eis-Muschelsieb
Barspoons	Cuiller de Bar	Barlöffel
Lemon Squeezer	Presse à citrons	Zitronenpresse
Dash Bottles	Flacons stilligouttes	Spritzer-Fläschchen
Strawholder	Porte-chalumeaux	Strohhalm
Nutmeg Grater	Râpe à muscade	Muskatreiber
Ice pin	Pic à glace	Eisstachel
Ice pick	Concasseur à glace	Eispickel
Ice pail	Seau à glace	Eiseimer
Ice shovel	Pelle à glace	Eisschaufel
Cloves holder	Porte-épices	Gewürzständer
Soda holders	Porte-soda	Sodahalter
Soda safers	Corbeille sûreté pour siphons	Sodakörbe
Silver Cup	Gobelet en argent	Silberbecher

Die Silberwaren wurden freundlichst von der Silberwarenfabrik Wiskemann Zürich, Seefeldstrasse 222 zur Verfügung gestellt.

The classes of Bar Drinks

Les classes des boissons américaines

Die Klassen der amerikanischen Drinks

	Page
Cocktails	72
Appetiser Cocktail - Before Dinner Cocktail After-Dinner Cocktail - Supper Cocktail Night-Cap Cocktail	
Champagne Cocktails	158
Club Cocktails	152
Cobblers	197
Coolers	166
Cups and Bowls	229
Daisies	191
Egg Nogs	241
Fancy Drinks	252
Flips	236
Fixes	195
Fizzes	179
Frappés Glacials	244
High Balls	162
Juleps	203
Pousse-Café	246
Punches, hot	220
Punches, cold	211
Rickeys	171
Sangarees	176
Shrubs	225
Slings	207
Smashes	186
Sours	173
Toddies, Grogs	209

The Standard Tables

The Standard Tables indicate exactly which Standard Drinks it is possible to mix with any given stock of bottles. The equipment can be adapted to the size of the bar and every one of the tables systematically supplements the preceding one thereby permitting a successive increase in the size of the bar, the number of bottles and the consequent increase in different drinks. The exact observance of the contents of the table guarantees the proper technical arrangement necessary for the international drinks known in mixology.

Table I · Private Bar A

The stock of 16 bottles permits the preparation of 40 cocktails and 24 classes of drinks. The necessary stock and spices are indicated and increase proportionately with the requirements of the bar.

Table II · Private Bar B

The above stock is supplemented by two bottles. This allows for 44 new cocktails and three further classes of drinks; a total therefore of 111 Standard Drinks. (The desired drinks should be indicated on a bar list.)

Table III · Private Bar C

Stock 24 bottles, permitting 42 further cocktails and 21 other classical drinks.
A description of the glasses to be used for the various drinks is to be found in the classical introduction, or in the recipes.

Table IV · Club Bar A

The stock is increased by 16 bottles, giving a total, together with the bottles already mentioned in the above tables, of 40 bottles. 93 new recipes are now possible with 7 classes of drinks, making a grand total of 274 drinks.

Table V · Club Bar B

Stock 44 bottles permitting 72 additional Standard Cocktails and 17 other classical drinks.

Table VI · Club Bar C

The stock is increased to 47 bottles, the cocktails by 54, and the other classical drinks by 7, resulting in a total of 424 Standard Drinks, together with those already mentioned in the above tables.

Table VII · Hotel Bar A

Stock 60 bottles: Cocktails increased by 89 and the other drinks by 30, with 9 new classes.
Spices and other ingredients should be supplemented.

Table VIII · Hotel Bar B

Stock 68 bottles enabling the production of 82 cocktails and 63 other classical drinks. Thus the tables I—VIII give a total of 688 drinks.

Table IX · Grand Bar A

Stock 85 bottles resulting in 75 further cocktails and 39 drinks of other classes. Table IX only specifies the additional classes of drinks and is to be used in conjunction with table VIII.

Table X · Grand Bar B

Stock 96 bottles giving 59 further cocktails and 60 other classes of drinks, resulting in a total of 921 Standard Drinks.

Table XI · Totalisator

Stock 124 bottles with which all the receipts contained in this book can be carried out. This table, at the same time, serves as a general index for all the liquors, spirits, wines, et cetera, as well as the necessary other ingredients.

Les tableaux standard

Ces tableaux démontrent la quantité de drinks-standard qui peuvent être composés par le stock de bouteilles à disposition. Le matériel s'adapte à tout bar, de sorte que chaque tableau organiquement complète le précédent. On peut donc augmenter systématiquement le bar et arriver au maximum des bouteilles et des boissons. Pour installer un bar on s'en tiendra au tableau respectif

garantissant une installation technique parfaite correspondant à l'art international de la mixologie.

Table I · Private Bar A

Un stock de 16 bouteilles permet la composition de 40 cocktails et de 24 classes de drinks. Le matériel nécessaire se trouve indiqué, et augmente avec les exigences du bar.

Table II · Private Bar B

Le stock augmenté de 2 bouteilles donne 44 nouveaux cocktails et 3 nouvelles classes de drinks, ce qui fait avec le tableau I un total de 111 boissons-standard. (Pour la confection d'une carte de bar choisissez les noms des drinks désirés.)

Table III · Private Bar C

Stock 24 bouteilles, 42 nouveaux cocktails et 21 autres classes de drinks. Les verres pour les boissons se trouvent indiqués soit à la préface des classes, soit aux recettes.

Table IV · Club Bar A

Le stock de bouteilles augmente de 16, le total avec les tableaux précédents est donc de 40 bouteilles avec 93 nouvelles recettes et 7 classes de drinks, total général 274 boissons.

Table V · Club Bar B

Stock 44 bouteilles avec 72 nouveaux cocktails et 17 nouvelles classes de drinks.

Table VI · Club Bar C

Le stock est maintenant de 47 bouteilles, les cocktails augmentent de 54 et les autres drinks de 7 ce qui fait un total de tous les tableaux de 424 drinks-standard.

Table VII · Hotel Bar A

Stock 60 bouteilles, les cocktails augmentent de 89 et les autres boissons de 30, appartenant à 9 classes. Les épices et les autres ingrédients doivent être complétés.

Table VIII · Hotel Bar B

Stock 68 bouteilles, nouvelle composition de 82 cocktails et 63 autres drinks. Les tableaux I à VIII donnent donc un total de 688 boissons.

Table IX · Grand Bar A

Stock 85 bouteilles avec 75 nouveaux cocktails et 39 drinks d'autres classes. Le tableau IX a les drinks nouveaux et se relie aux classes de drinks du tableau VIII.

Table X · Grand Bar B

Stock 96 bouteilles, 59 nouveaux cocktails et 60 autres drinks de classe avec un total de 921 boissons-standard.

Table XI · Totalisator

Stock 124 bouteilles à l'aide desquelles on peut composer toutes les recettes contenues dans ce livre.

Ces tableaux servent en même temps d'indicateur des liqueurs, spiritueux, vins, etc., ainsi que des ingrédients nécessaires.

Die Standard-Tabellen

Die Standard-Tabellen zeigen genau an, welche Standard Drinks mit jedem gewünschten Flaschenstock angefertigt werden können. Das Flaschenmaterial richtet sich nach jeder beliebig angepassten Bar, so dass jede Tabelle systematisch die vorangehende ergänzt und somit der sukzessive Aufbau der Bar, des Flaschenstockes und der Getränke miteinander erfolgen. Zur Einrichtung einer Standard Bar irgendwelcher Größe gilt jeweilen die vorgezeichnete Tabelle und garantiert für richtige technische Einteilung und internationale Getränkekunde der Mixologie.

Tabelle I · Private Bar A

Der Stock von 16 Flaschen ergibt die Anfertigung von 40 Cocktails und 24 Klassen Drinks. Das benötigte Material und Gewürz ist eingezeichnet und ergänzt sich systematisch mit den Anforderungen der Bar. (Stock = Lager, Bestand.)

Tabelle II · Private Bar B

Der Stock suppliert sich mit 2 Flaschen, ergibt somit 44 neue Cocktails und 3 andere Klassen Drinks, inklusive der Tabelle I, ein Total von 111 Standard-Getränken. (Bei Anfertigung einer Barkarte sind die Namen der gewünschten Drinks zu wählen.)

Tabelle III · Private Bar C

Stock 24 Flaschen, 42 weitere Cocktails und 21 andere Klassen Drinks. Die Gläser der verschiedenen Drinks sind dem Klassenvorwort beigegeben oder den Rezepten.

Tabelle IV · Club Bar A

Stock erhöht sich um 16 Flaschen. Total mit den vorangehenden Tabellen also 40 Flaschen, 93 neue Rezepte mit 7 Klassen Drinks, ein Gesamttotal von 274 Drinks.

Tabelle V · Club Bar B

Stock 44 Flaschen, ergibt 72 neue Standard Cocktails und 17 andere Klassen Drinks.

Tabelle VI · Club Bar C

Stock erhöht sich auf 47 Flaschen, die Cocktails um 54 und die anderen Klassen Drinks um 7 Stück, welche mit den vorhergehenden Tabellen ein Total von 424 Standard Drinks ergeben.

Tabelle VII · Hotel Bar A

Stock 60 Flaschen, Cocktails erweitern sich um 89 und die andern Drinks um 30, aus neun Klassen. — Gewürz und andere Zutaten sind zu erweitern.

Tabelle VIII · Hotel Bar B

Stock 68 Flaschen, Neuanfertigung von 82 Cocktails und 63 anderen Klassen Drinks. Von den Tabellen I—VIII ergibt sich somit ein Total von 688 Drinks.

Tabelle IX · Grand Bar A

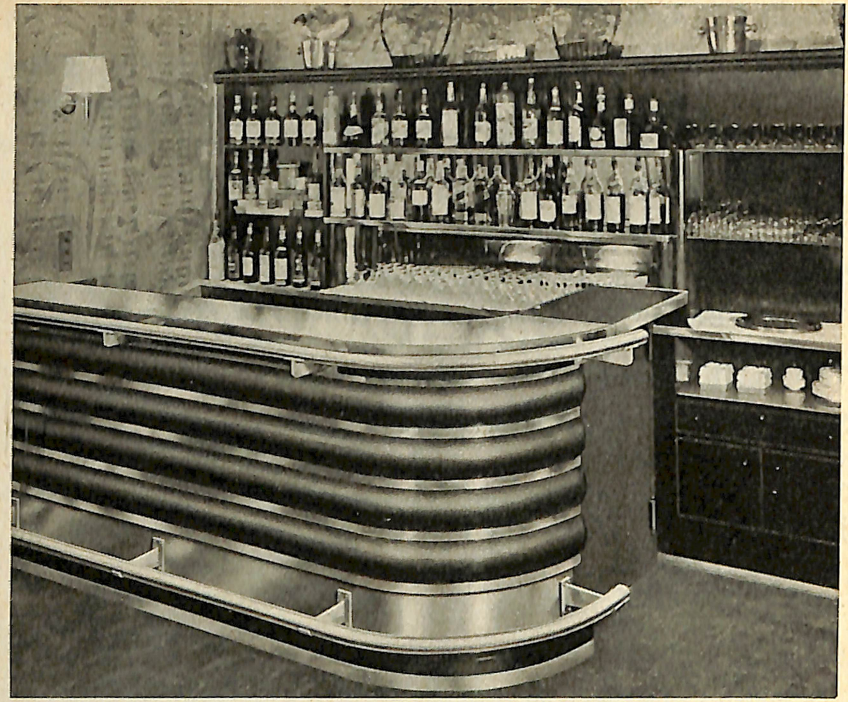
Stock 85 Flaschen, ergeben 75 weitere Cocktails und 39 Drinks aus anderen Klassen. Tabelle IX führt nur noch die neu hinzukommenden Klassen Drinks und verbindet sich mit Klassen der Tabelle VIII.

Tabelle X · Grand Bar B

Stock 96 Flaschen, 59 weitere Cocktails und 60 andere Klassen Drinks ergeben ein Total von 921 Standard-Getränken.

Tabelle XI · Totalisator

Stock 124 Flaschen, mit welchen alle im Werke enthaltenen Rezepte verfertigt werden können. — Gleichzeitig gilt diese Tabelle als Verzeichnis der Liköre, Spirituosen, Weine usw., wie auch dasjenige der notwendigen Zutaten.



Private American Bar

The above is a picture of a private American Bar but the arrangement depicted could also be used a reception room, business house, or club. An illuminated goldfish aquarium with a glass top is built into the bar. The inner working table contains the most modern water installations and is fitted with the latest cooling devices. Designed by C. D. Burlet, Esquire, Architect in Zurich.

Bar américain privé

Ce bar américain privé exécuté dans une maison sert de salle de réception pour une maison de commerce ou pour un club. On a aménagé dans ce bar un aquarium pour dorades chinoises avec une plaque en verre illuminée.
La table du bar même contient dans son intérieur tout l'appareillage pour eau et réfrigération. Le projet est dû à Mr C. D. Burlet, architecte, Zurich.

Privat American Bar

Diese ausgeführte Privat American Bar ist auch als Rezeptions-Raum für Geschäftshaus oder Club geeignet. Eingebaut in dieser Baranlage ist ein Goldfisch-Aquarium mit beleuchteter Glasplatte. Der innere Arbeitstisch enthält alle neuzeitlichen Wasser- und Kühlanlagen. Entworfen durch Architekt C. D. Burlet, Zürich.

Table I • Private Bar A

Soda Water	Italian Vermouth	Campari	Sherry	Dry Gin	Sloe Gin	Brandy *	Brandy * *	Brandy * * *	Bacardi	Kirsch	Malaga	Angostura Bitter	Orange Bitter Bols	Grenadine Syrup	Siphon

Spices - Épices - Gewürze

Sugar Sucre Zucker	Nutmeg Muscade Muskat	Cinnamon Cannelle Zimmet	Straws Chalumeaux Strohhalme	Eggs Oeufs frais Eier	Oranges Oranges Orangen	Lemons Citrons Zitronen	Mixed fruits Fruits stérilisés Konserven

Ice Box - Glacière - Eisbehälter

Shaker Timbale double Schüttel- od. Mixbecher	Strainer Passoire Barsieb	Barspoon Cuiller de Bar Barlöffel	Barglass Verre à Bar Barglas	Nutmeg Grater Râpe à muscade Muskatreiber	Lemon Squeezer Presse à citrons Zitronenpresse	Pony Glass measure Verre à mesure Maßglas für Likör	Glasses Verres Gläser	DashBottles Flacons stilligouttes Spritzer

Cocktails

	Page		Page		Page
Adonis	74	Futurity . . .	100	Sevilla	135
Bacardi . . .	78	Gin	101	Straight Law .	139
Bacardi spec. .	78	Gypsy	103	Sunshine . . .	140
Bolo	83	Harrovian . .	104	Swizzles . . .	140
Brandy Blazer .	84	Homestead . .	105	Three Miles Lim.	142
Brandy Gump .	84	Judge	110	Three Miller .	142
Brandy Verm. .	84	Little Princess .	113	Twelve Miles Limit . . .	144
Carrol	87	Martini Sweet .	116	Velocity . . .	145
Charles . . .	88	Newbury . .	120	Victor	145
Cuban	92	Orange Blossom	123	Vie Rose . . .	145
Daiquiri . . .	92	Pink Gin . . .	127	Wax	146
Duke of Marlborough	96	Poker	127	West Indian . .	147
Fluffy Ruffles .	99	President . . .	127	Yale	150
		Santiago . . .	133		

Club Cocktails

Breakfast . . .	153
Bronx Club . .	153
Café Kirsch . .	154
Clover Club .	154
Froth Blower .	155
Grand Royal Clover Club	155
Pink Rose . .	156
Pinky	156
Silver King . .	156

Champagne Cockt.

Cecil pick me up	159
Champagne . .	159
French 75 . . .	160

Coolers

Addington . .	167
Crystal Bronx .	168
Eton Blazer . .	168
Gimblet . . .	168
Lone Tree . .	169
Remsen . . .	170

High Balls

Country Club .	163
Soda Cocktail .	164

Fizzes

Brandy	180
Gin	180

Flips

Brandy	237
Sherry	238

Table II • Private Bar B

Malaga	Italian Vermouth	Campari	French Vermouth	Sherry	Dry Gin	Sloe Gin	Brandy *	Brandy **	Brandy ***	Bacardi	Kirsch	Rye Whisky	Angostura Bitter	Bols Orange Bitter	Grenadine Syrup	Soda Water	Siphon

Spices - Épices - Gewürze

Mixed fruits Fruits stérilisés Konserven	Sugar Sucre Zucker	Nutmeg Muscade Muskat	Cinnamon Cannelle Zimmet	Straws Chalumeaux Strohhalme	Eggs Oeufs Eier	Oranges Oranges Orangen	Lemons Citrons Zitronen	Cherries Cerises Kirschen	Olives Olives Oliven

Ice Box - Glacière - Eisbehälter

Shaker Timbale double Schüttel-od. Mixbecher	Strainer Passoire Barsieb	Barspoon Cuiller de Bar Barlöffel	Barglass Verre à Bar Barglas	Nutmeg Grater Râpe à muscade Muskatreiber	Lemon Squeezer Presse à citrons Zitronenpresse	Pony Glass measure Verre à mesure Maßglas für Likör	Glasses Verres Gläser	DashBottles Flacons stilligouttes Spritzer

Cocktails

	Page		Page		Page
Astoria	78	Golden Ermine	102	R. A. C. . . .	129
Atta Boy . . .	78	Hoffman House	105	Racquet Club .	129
Bacardi Dry .	78	Income Tax . .	107	Reform . . .	130
Bamboo . . .	79	Jack Withers . .	108	Roselyn . . .	132
Blenton . . .	81	J. O. S.	109	Sazerac	134
Brazil	84	Knickerbocker .	111	Scoff-Law . . .	134
Bronx	84	Kups	111	S. G.	135
Bronx Terrace .	85	Lone Tree . .	113	Sherry	135
Chorus Lady .	89	Maragato . . .	115	Smiler	137
Davis Brandy .	93	Martini Dry . .	116	Three Stripes .	142
Diabolo . . .	94	Montpellier . .	119	Trocadéro . .	143
Douglas . . .	95	Nine-Twenty .	122	Tunnel	144
Fifty-Fifty . .	98	One Excit. Night	123	Vermouth . .	145
Gene Tunney .	101	Perfect	126	Yellow Rattler .	150
Gibson	101	Polo	127		

Club Cocktails

Breakfast . . . 153
Bronx 153
Café Kirsch . . 154
Clover Club . 154
Froth Blower . 155
Gr. Royal Clover 155
Pink Rose . . . 156
Pinky 156

Champagne Cockt.

Cecil pick me up 159
Champagne . . 159

French 75 . . . 160
Harry's pick me up 160

High Balls

Country Club . 163
Soda Cocktail . 164

Coolers

Addington . . 167
Crystal Bronx . 168
Eton Blazer . . 168
Lone Tree . . 169

Fizzes

Cream 180
Gin 180
Hara Kiri . . . 181
Hoffman . . . 181
Holland . . . 181
Peach Blow Fizz 183

Flips

Brandy 237
Sherry 240

Table III • Private Bar C

Malaga	Sherry	Campari	Orange Bitter	Angostura	Fernet	Rye Whisky	Scotch Whisky	French Vermouth	Italian Vermouth	Sloe Gin	Dry Gin	Brandy * *	Brandy * * *	Courvois. Brandy	Kirsch	Absinthe	Dubonnet	Bacardi	Cognac à l'œuf

Gomme Syrup	Grenadine	Spices - Épices - Gewürze										Soda Water	Milk, fresh
		Sugar Sucre Zucker	Vanilla	Nutmeg Muscade Muskat	Cinnamon Cannelle Zimmet	Paprica	Eggs Oeufs Eier	Lemons Citrons Zitronen	Oranges Oranges Orangen	Mixed fruits Fruits stérilisés Konserven	Straws Chalumeaux Strohhalm		

Necessary utensils page 40 - Matériel nécessaire page 40 - Bargeräte Seite 40

Cocktails

	Page		Page		Page
Absinthe U. S. A.	74	Gloom Raiser .	102	Palmer	124
Absinthe London	74	Hasty . . .	104	Pansy	124
Apparent . .	76	Ink Street . . .	107	Piccadilly . . .	126
Appetiser, Italy's	76	Jeyplak	109	Presto	128
Artist's	77	Little Egypt . .	113	Ray Long . . .	130
Bayana	80	Macaroni . . .	114	Some Moth . .	137
Canada, old fash.	87	Manhattan . .	115	Third Degree, old fashioned	141
Clap of Thunder	89	Maurice . . .	117	Thunder Clap .	142
Deep Sea . . .	93	Minnehaha . .	118	T. N. T. . . .	143
Dixile	94	Monkey Gland .	119	Toxedo . . .	143
Du Barry . . .	95	New York, old fashioned	121	Warday's . . .	146
Duchess . . .	95	Nik's own . .	121	Ward Eight . .	146
Earthquake . .	96	Old Pal . . .	122	Yolanda . . .	151
Elektra	96	Olivette . . .	123		
Fourth Degree .	99				

Club Cocktails

Silver King . . 156
(incl. table II)

Champagne Cocktails

Alfonso King . 159
Russian . . . 161
Ship 161
(incl. table II)

High Balls

Campari . . . 162
Rye Whisky . . 162
Scotch Whisky . 162
(incl. table II)

Coolers

Remsen . . . 170
(incl. table II)

Fizzes

Brandy Fizz . . 180
Champagne . . 180
Cream 180
Gin Fizz . . . 180
Gin Puff . . . 181
Golden Fizz . . 181
Hara Kiri . . . 181
Hoffman . . . 181
Holland . . . 181
John Collins . 182
Morning Glory 182
Peach Blow Fizz 183
Royal Fizz . . 184
Silver Fizz . . 184

Flips

Brandy Flip . . 237
Champagne . . 238
Cherry 238
Los Angeles . . 239
Suissesse . . . 240

Egg Nogs

Sherry Egg Nog 243
Soda Egg Nog . 243

Table IV • Club Bar A

Malaga	Sherry	Marsala	Porto white	Porto red	Campari	Fernet	Orange Bitter	Angostura	Dubonnet	French Vermouth	Italian Vermouth	Absinthe	Kirsch	Bacardi	Cognac à l'œuf	Brandy * *	Brandy * * *	Courvoisier	Rye Whisky
Scotch Whisky	Irish Whisky	Apricot Brandy	Brunelle Brandy	Curaçao orange	Chartreuse jaune	Maraschino	Green Crème d. M.	Crème de Cacao	Vodka	Citronelle Syrup	Gomme Syrup	Grenadine Syrup	Blackberry Syrup	Siphon	Soda	Dry Gin	Sloe Gin	Cream	Milk, fresh

Spices - Épices - Gewürze

Sugar	Sucre en poudre	Griesszucker	Lemons	Citrons	Zitronen
Vanilla Sugar	Sucre de vanille	Vanillezucker	Oranges	Oranges	Orangen
Nutmeg	Muscade	Muskat	Mixed Fruits	Fruits divers	Saison-Früchte
Cinnamon	Cannelle	Zimmet	Cherries, preserv.	Cerises, stérilisées	Kirschen, eingem.
Paprica	Paprica	Paprika	Olives, preserv.	Olives, stérilisées	Oliven, eingem.
Eggs	Oeufs	Eier	Straws	Chalumeaux	Strohhalme

Ice Box - Glacière - Eisbehälter

Shaker Timbale double Schüttel-od. Mixbecher	Strainer Passoire Barsieb	Barspoon Cuiller de Bar Barlöffel	Barglass Verre à Bar Barglas	Nutmeg Grater Râpe à muscade Muskat-reiber	Lemon Squeezer Presse à citrons Zitronen-presse	Pony Glass measure Verre à mesure Maßglas für Likör	Glasses Verres Gläser	DashBottles Flacons stilligouttes Spritzer

Cocktails

	Page		Page		Page
After-Lunch . .	74	Baron	79	Crow	91
After-Dinner	74	Blackhorn . .	81	Damn the	
After-Supper .	74	Brandy	84	Weather . .	92
Alexander . .	75	Brunelle . . .	85	Darb	92
Alexander's Sister	75	Bunny Hug . .	85	Devils	94
Alexy's Sister .	75	California . .	86	Diplomat . . .	94
Allen	75	Cameron's Kick	86	Dolly O'Dare .	95
American Beauty	75	Caresse . . .	87	Dream	95
Amour Cocktail		Caruso	87	Dubonnet . .	95
French . . .	76	Casino	88	Elk	97
Aperitif . . .	77	Charles	88	Enfer	97
Babies'	78	Cherry Mixture	89	Fair & Warmer .	97
Banco	79	Church Parade .	89	Fallen Angel .	98
Barbara . . .	79	Clap of Thunder	89	Favourite . . .	98

Cocktails

	Page
Fernet Branca .	98
Five-Fifteen . .	99
FlyingScotchman	99
Fox-Trot . . .	99
Gasper	100
Gazette . . .	100
Hakam	103
Hanky Panky .	104
H. P. W. . . .	104
Ideal	106
Imperial . . .	107
Jack Kearns . .	107
Jackson	108
Jewel	108
K. C. B. . . .	110
King Cole . .	110
Law Hill . . .	112
Leave it to me .	112
Magnolia . . .	114
Maiden's Blush .	115
Moulin Rouge .	120
Napoleon engl. .	120
Newburg . .	120
Newbury . .	120
Nobis (Mätteler)	122
Old fashioned .	122
Paddy . . .	124
Panama . . .	124
Pansy	124
Phoebe Snow .	126
Poppy	127
Rapide	130
Resolute . . .	130
Riviera	130
Rob Roy . . .	131
Salomé	133
Savoy spec. . .	134
Silver	136
Tango	141
Thistle	142
Tipperary March	142
Tropical . . .	143
Turf	144
Upstairs . . .	144
Valencia . . .	145
Washington . .	146
Webster . . .	146
Weesuer spec. .	147
Whip	148
Whisky . . .	148
Whisky spec. .	148
Yellow Parrot .	150
Zaza	151

Club Cocktails

Breakfast . . .	153
Bronx	153
Café Kirsch . .	154
Clover Club .	154
Froth Blower .	155
Grand Royal Clover . . .	155
Pink Rose . . .	156
Pinky	156
Silver King . .	156

Champagne Cocktails

Alfonso King .	159
Cecil pick me up	159
Champagne . .	159
Harry's pick me up	160
Russian . . .	161
Ship	161

High Balls

Rye Whisky . .	162
Scotch Whisky .	162
Country Club .	163
Soda Cocktail .	164

Coolers

Addington . .	167
Crystal Bronx .	168
Eton Blazer . .	168
Gimblet . . .	168
Lone Tree . .	169
Remsen . . .	170

Fizzes

Brandy	180
Champagne . .	180
Gin	180
Gin Puff . . .	181
Golden . . .	181
John Collins .	182
Morning Glory	182
Royal	184
Silver	184

Cobblers

Brandy	198
California Sherry	198
Champagne . .	199
Chicago . . .	199
Coffee	199
Spanish Delight	202

Flips

Brandy	237
Champagne .	238
Sherry	238
Los Angeles . .	239
Suissesse . . .	240

Egg Nogs

Sherry	243
Soda	243

Frappés Glacials

Apricot Brandy	244
Curaçao . . .	244
Crème de Cacao	244
Crème de Menthe	244
Chartreuse . .	244
Brunelle Brandy	244
Maraschino . .	244
Vodka	244

Table V • Club Bar B

Brandy ✱✱	Courvoisier	Rye Whisky	Scotch Whisky	Irish Whisky	Apricot Brandy	Brunelle Brandy	Curaçao orange	Curaçao red	Chartreuse jaune	Chartreuse verte	Maraschino	Green Crème d. M.	White Crème d. M.	Crème de Cacao	Vodka	Kirsch	Bacardi	Cognac à l'oeuf	Blackberry Syrup	Gomme Syrup	Citronelle Syrup
Malaga	Sherry	Marsala	Porto white	Porto red	Campari	Fernet	Orange Bitter	Angostura	Dubonnet	French Vermouth	Italian Vermouth	Dry Gin	Sloe Gin	Absinthe	Brandy	Grenadine Syrup	Milk	Cream	Claret	Soda	Siphon

Spices - Épices - Gewürze

Cube Sugar	Sucre en morc.	Würfelzuck.	Pepper(mill)	Poivrier	Pfeffermühle
Powder or Castor Sug.	Sucre en poudre	Griesszucker	Eggs	Oeufs	Eier
Vanilla sugar	Sucre de vanille	Vanillezuck.	Lemons	Citrons	Zitronen
Nutmeg (grater)	Muscade	Muskatnuss	Oranges	Oranges	Orangen
Cinnamon	Cannelle	Zimmet	Mixed Fruits	Fruits divers	Saison-Früchte
Paprica	Paprica	Paprika	Cherries preserv.	Cerises, stérilisées	Kirschen, eingem.
Cloves	Clous de girofle	Nelken	Olives, preserv.	Olives, stérilisées	Oliven, eingem.
Salt	Selier	Salz	Straws	Chalumeaux	Strohhalme

Ice Box - Glacière - Eisbehälter

Shaker Timbale double Schüttel-od. Mixbecher	Strainer Passoire Barsieb	Barspoon Cuiller de Bar Barlöffel	Barglass Verre à Bar Barglas	Nutmeg Grater Râpe à muscade Muskat-reiber	Lemon Squeezer Presse à citrons Zitronen-presse	Pony Glass measure Verre à mesure Maßglas für Likör	Glasses Verres Gläser	DashBottles Flacons stilligouttes Spritzer

Cocktails

	Page		Page		Page
Affinity . . .	74	Diabolo . . .	94	Manhattan, old fashioned	115
Alaska	75	Duppy	96	Maragato . . .	115
Appetiser . .	76	Ethel	97	Melon	117
Apple Pic . . .	77	Fantasio . . .	98	Moll	119
Approve . . .	77	Glad-Eye . .	101	Montana . . .	119
Apricot . . .	77	Glaieul	102	Nine Pick . . .	121
Bandol	79	Gradeal . . .	102	Nineteen Hole .	121
Bijou	81	Green Room .	103	Olympic . . .	123
B. V. D. . . .	85	Harvard . . .	104	Opera	123
Caramel . . .	87	Hop Toad . .	106	Orange Blossom	123
Charleston . .	88	Hurricane . .	106	Pall Mall . . .	124
Club	90	Johnnie Mark .	109	Paradise . . .	125
Coffee	90	London . . .	113	Parisian . . .	125
Commodore .	91	McClelland .	114	Peto	126
Cordova . . .	91				

Club Bar B Continuation - Suite - Fortsetzung

Cocktails

	Page
Porto	127
Princess	128
Princess Mary	128
Princeton	128
Robson	131
Rose English	131
Roselyn	132
Rosington	132
Rye Way	133
Sand Martin	133
Sherry Twist	135
Sloe Gin	137
Snider	137
Some Moth	137
Spencer	138
Spring Feeling	139
Stinger	139
Swiss	140
Sutton's Blind	140
Temptation	141
Tempter	141
Westbrook	147
West Indian, old fashioned	147
White Wings	149
Whizz-Doodle	149
Whizz-Bang	149
Willie	149
Will Rogers	149
Wyoming Swing	150

Club Cocktails

Breakfast . . 153
Bronx Club . . 153
Buster Club . . 153
Café Kirsch . . 154
Clover Club . 154
Elk's Club . . 155
Froth Blower . 155
Grand Royal Clover Club . 155
Mountain Club 155
Pink Rose . . . 156
Pinky 156
Silver King . . 156

Champagne Cocktails

Alfonso King . 159
Cecil pick me up 159
Champagne . . 159
Chicago Crusta 159
French 75 . . . 160
Harry's pick me up . 160
Russian Cocktail 161
Ship Cocktail . 161

High Balls

Country Club . 163
Rye Wisky . . 162
Scotch Whisky . 162
Soda Cocktail . 164
Stone Fence . . 165

Coolers

Addington . . 167
Barbarry Coast 167
Crystal Bronx . 168
Eton Blazer . . 168
Gimblet . . . 168
Lone Tree . . 169
Long Tom . . 169
Remsen . . . 170

Fizzes

Brandy 180
Champagne . . 180
Gin 180
Gin Puff . . . 181
Golden 181
John Collins . 182
Morning Glory 182
Royal 184
Silver 184

Cobblers

Brandy 198
California . . . 198
Champagne . . 199
Chicago . . . 199
Claret 199
Coffee 199
Sherry 201
Spanish Delight 202

Flips

Brandy 237
Champagne . . 238
Claret 238
Los Angeles . . 239
Porto 239
Sherry 240
Suissesse . . . 240

Egg Nogs

Egg Nog cold . 242
Egg Nog hot . 243
Sherry Egg Nog 243
Soda Egg Nog . 243

Frappés Glacials

Apricot Brandy 244
Brunelle Brandy 244
Curaçao . . . 244
Crème de Cacao 244
Crème de Menthe 244
Chartreuse . . 244
Paymaster Frappé 244
Maraschino . . 244
Vodka 244
Ward's Frappé . 244

Table VI • Club Bar C

Courvoisier	Brandy * *	Rye Whisky	Scotch Whisky	Irish Whisky	Apricot Brandy	Brunelle Brandy	Curaçao orange	Curaçao red	Chartreuse jaune	Chartreuse verte	Maraschino	Green Crème de Menthe	White Crème de Menthe	Crème de Cacao	Vodka
Grand Marnier	Brandy	Porto blanc	Porto red	Amer Picon	Campari	Fernet	Orange Bitter	Angostura	Dubonnet	French Vermouth	Italian Vermouth	Dry Gin	Sloe Gin	Absinthe	Kirsch
Bacardi	Kümmel	Malaga	Marsala	Sherry	Blackberry Syrup	Gomme Syrup	Citronelle Syrup	Grenadine Syrup	Claret	Cognac à l'œuf	Cream	Milk	Soda	Syphon	

Spices - Épices - Gewürze

Cube Sugar [Sug.	Sucre en morc.	Würfelzucker	Lemons	Citrons	Zitronen
Powder or Castor	Sucre en poudre	Griesszucker	Oranges	Oranges	Orangen
Vanilla Sugar	Sucre de vanille	Vanillezucker	Mixed fruits	Fruits divers	Saison-Früchte
Nutmeg (grater)	Muscade	Muskatnuss	Cherries, preserv.	Cerises, stérilisées	Kirschen, eingem.
Cinnamon	Cannelle	Zimmet	Olives, preserv.	Olives, stérilisées	Oliven, eingem.
Paprica	Paprica	Paprika	Straws	Chalumeaux	Strohhalme
Cloves	Clous de girofle	Nelken	Pineapples	Ananas	Ananas
Salt	Selier	Salz	Strawberries	Fraises	Erdbeeren
Peppermill	Poivrier	Pfeffermühle	Grapefruits	Grapefruits	Grapefruits
Eggs	Oeufs	Eier			

Ice Box - Glacière - Eisbehälter

Shaker Timbale double Schüttel-od. Mixbecher	Strainer Passoire Barsieb	Barspoon Cuiller de Bar Barlöffel	Barglass Verre à Bar Barglas	Nutmeg Grater Râpe à muscade Muskat-reiber	Lemon Squeezer Presse à citrons Zitronen-presse	Pony Glass measure Verre à mesure Maßglas für Likör	Glasses Verres Gläser	DashBottles Flacons stilligouttes Spritzer

Cocktails

	Page		Page		Page
Alfonso . . .	75	Cinzano, old fash.	89	Grapefruit . .	102
Alice Mine . .	75	Classic	90	Guard's . . .	103
Allies	75	Clubman . . .	90	Hawaiian . . .	104
Blood-Hound .	82	Coronation . .	91	Hell	105
Broadway Melody	84	Cowboy . . .	91	Houla Houla .	106
Brooklyn . . .	85	Embassy . . .	97	John Wood . .	109
Brunelle . . .	85	Fairbanks . . .	97	Journalist . . .	110
Brut	85	Gloom Chaser .	102	Knock out . .	110
Champs-Elysées	88	Gold Deck .	102	Leap Year . . .	112

Club Bar C   Continuation - Suite - Fortsetzung

Cocktails

	Page
Marny	116
Moon Shine	119
Morning	119
Nicole	121
Pansy Blossom	125
Peggy	125
Pegu	125
Picon	126
Quelle Vie	129
Russian	132
Satan's Straight	134
Shamrock	135
Silver Bullet	136
Silver Streak	136
Sloeberry	136
Soul Kiss	138
Southern Gin	138
Stomach	139
Strawberry	139
Up to date	144
Van Dusen	145
Western Rose	147
Yellow	150
Yokohama	151
York Special	151
Zanzibar	151

Club Cocktails

Breakfast Club . 153
Bronx Club . . 153
Buster Club . . 153
Café Kirsch . . 154
Clover Club . 154
Elk's Club . . 155
Froth Blower . 155
Grand Royal Clover . . . 155
Mountain Club 155
Pink Rose . . 156
Pinky 156
September Moon 156
Silver King . . 156
Sniper 157
Twin Six . . . 157
White Rose . . 157

Champagne Cockt.

Alfonso King . 159
Cecil pick me up 159
Champagne Cocktail . . 159
Chicago Crusta 159
French 75 . . 160
Harry's pick me up . 160
I. B. F. Cocktail 160
Ohio Cocktail . 160
Russian Cocktail 161
Ship Cocktail . 161

High Balls

Amer Picon . . 163
Country Club . 163
Soda Cocktail . 164
Stone Fence . . 165
Yodel Cocktail . 165

Coolers

Addington . . 167
Barbarry Coast 167
Crystal Bronx . 168
Eton Blazer . . 168
Gimblet . . . 168
Lone Tree . . 169
Long Tom . . 169
Remsen . . . 170

Fizzes

Brandy 180
Champagne . . 180
Derby 180
Gin 180
Gin Puff . . . 181
Golden . . . 181
John Collins . 182
Morning Glory 182
Royal 184
Silver 184

Cobblers

Brandy 198
California Sherry 198
Champagne . . 199
Chicago . . . 199
Claret 199
Coffee 199
Sherry 201
Spanish Delight 202
Tea 202

Flips

Brandy 237
Champagne . . 238
Claret 238
Los Angeles . . 239
Porto 239
Sherry 240
Suissesse . . . 240

Egg Nogs

Egg Nog cold . 242
Egg Nog hot . 243
Sherry 243
Soda 243

Frappés Glacials

Apricot Brandy 244
Brunelle Brandy 244
Crème de Cacao 244
Crème de Menthe 244
Chartreuse . . 244
Paymaster . . 244
Maraschino . . 244
Vodka 244
Ward's 244

Table VII • Hotel Bar A

Rye Whisky	Scotch Whisky	Irish Whisky	Apricot Brandy	Curaçao orange	Curaçao red	Curaçao blue	Chartreuse jaune	Chartreuse green	Maraschino	Green Crème d. M.	White Crème d. M.	Crème de Cacao	Vodka	Grand Marnier	Cointreau	Swedish Punch	Anisette	Cherry Brandy	Jamaica Rum
Courvoisier	Brandy *	Brandy **	Brandy ***	Ginger Brandy	Apple Brandy	Brunelle Brandy	Porto blanc	Porto red	Amer Picon	Byrrh	Crème de Cassis	Campari	Fernet	Orange Bitter	Angostura	Dubonnet	French Vermouth	Italian Vermouth	Dry Gin
Sloe Gin	Absinthe	Kirsch	Bacardi	Kümmel	Malaga	Marsala	Sherry	Cognac à l'œuf	Blackberry Syrup	Gomme Syrup	Citronelle Syrup	Grenadine Syrup	Raspberry Syrup	Ginger Ale	Claret	Cream	Milk	Soda	Siphon

Spices - Épices - Gewürze

Cube Sugar	Sucre en morc.	Würfelzucker	Eggs	Oeufs	Eier
Powder or Castor Sugar	Sucre en poudre	Griesszucker	Lemons	Citrons	Zitronen
			Oranges	Oranges	Orangen
Vanilla Sugar	Sucre de vanille	Vanillezucker	Mixed fruits	Fruits divers	Saison-Früchte
Nutmeg (grater)	Muscade	Muskatnuss	Cherries, preserv.	Cerises, stérilisées	Kirschen eingem.
Cinnamon	Cannelle	Zimmet	Olives, preserv.	Olives, stérilisées	Oliven, eingem.
Paprica	Paprica	Paprika	Straws	Chalumeaux	Strohhalme
Cloves	Clous de girofle	Nelken	Pineapples	Ananas	Ananas
Salt	Selier	Salz	Strawberries	Fraises	Erdbeeren
Pepper(mill)	Poivrier	Pfeffermühle	Grapefruits	Grapefruits	Grapefruits

Ice Box - Glacière - Eisbehälter

Shaker Timbale double Schüttel-od. Mixbecher	Strainer Passoire Barsieb	Barspoon Cuiller de Bar Barlöffel	Barglass Verre à Bar Barglas	Nutmeg Grater Râpe à muscade Muskat-reiber	Lemon Squeezer Presse à citrons Zitronen-presse	Pony Glass measure Verre à mesure Maßglas für Likör	Glasses Verres Gläser	Dash Bottles Flacons stilligouttes Spritzer

Cocktails

	Page		Page		Page
Angel Face . .	76	Begonia . . .	80	Black Baby . .	81
Applejack . .	77	Bentley	80	Blanche . . .	81
Arosa	77	Bennett . . .	80	Black & Fall . .	81
Aviation . . .	78	Between the Sheets	80	Blonde	82
Baimaster . . .	78	Biffy	80	Blood & Sand .	82
Barthou . . .	80	Big Boy	80	Blue Monday .	82

Hotel Bar A   Continuation - Suite - Fortsetzung

Cocktails

Page		Page		Page	
Blue Train	82	Kingston	111	St. Mark	133
Blue Cocktail	83	Leave it to me (old fashioned)	112	Sanctuary	133
Boomerang	83	Little Devil	113	Sidecar	136
Buds	85	Lord Suffolk	114	Sir Walter	136
Byculla	85	Loud Speaker	114	Skoal	136
Byrrh	86	Maiden's Prayer	115	Snowball	137
Byrrh special	86	Marguerite	116	Sonza's Wilson	137
Calvados	86	Marmon	116	Stanley	139
Canadian	86	Melba	117	Strike's off	139
C. F. H.	88	Mickie Walker	117	Tanglefoot	141
Cherry Blossom	88	Millionaire	118	Third Rail	141
Cherry Brandy	88	Modern	118	Torpedo	143
Chinese	89	Newton's	121	Tulip	144
Claridge	90	Opal	123	Twelve Miles out	144
Davis	93	Palmetto	124	Ulanda	144
Doctor	94	Parisian Blonde	125	Vanderbilt	145
Fine & Dandy	98	Paulette	125	Which Way	148
Franken Jack	100	Planters'	127	Whist	148
Full House	100	Pooh-Bah	127	White	148
Gilroy	101	Princess Smile	128	White Baby	148
Grand Slam	102	Quaker's	129	White Lady	148
Havania	104	Quaker's Deck	129	White Lily	148
Hesitation	105	Rosary	131	Xanthia	150
Kicker	110			X. Y. Z.	150

Club Cocktails

Breakfast Club . 153
Bronx Club . . 153
Buster Club . . 153
Café Kirsch . . 154
Clover Club . 154
Elk's Club . . 155
Froth Blower . 155
Grand Royal Clover . . . 155
Mountain Club 155
Pink Baby . . 155
Pink Lady . . 155
Pink Rose . . . 156
Pinky 156
Rattle Snake . 156
Royal Clover Club . . . 156
September Moon 156
Silver King . . 156
Sniper 157
Twin Six . . . 157
White Rose . . 157

Champagne Cocktails

Alfonso King . 159
Cecil pick me up . 159
Champagne Cock. 159
Chicago Crusta 159
French 75 . . 160
Happy Youth . 160

Hotel Bar A . Continuation - Suite - Fortsetzung

	Page
Harry's pick me up	160
I. B. F. Cocktail	160
Monte Carlo Imperial	160
Ohio	160
Russian	161
Ship	161

High Balls

Amer Picon	163
Country Club	163
Soda Cocktail	164
Stone Fence	165
Vermouth Cassis	165

Coolers

Addington	167
Barbarry Coast	167
Crystal Bronx	168
Eton Blazer	168
Gimblet	168
Lone Tree	169
Long Tom	169
Manhattan	169
Remsen	170

Fizzes

Brandy	180
Champagne	180
Derby	180
Gin	180
Gin Puff	181
Golden	181

	Page
John Collins	182
Morning Glory	182
Ostend	183
Royal	184
Silver	184

Cobblers

Brandy	198
California Sherry	198
Champagne	199
Chicago	199
Claret	199
Coffee	199
Olympic	201
Sherry	201
Spanish Delight	202
Tea	202

Cold Punches

Bishop	212
Brandy	213
Brocker's Throught	213
Charles	213
Claret	214
Cream	215
Grenadine	216
Kirsch	216
Milk	217
Romaine	219

Flips

Brandy	237
Champagne	238
Cherry Brandy	238

	Page
Claret	238
Los Angeles	239
Porto	239
Sherry	240
Suissesse	240

Egg Nogs

Egg Nog cold	242
Egg Nog hot	243
Sherry	243
Soda	243

Frappés
Glacials

Apricot Brandy	244
Brunelle Brandy	244
Crème de Cacao	244
Crème de Menthe	244
Chartreuse	244
Cherry Brandy	244
Paymaster	244
Swedish Punch	244
Ward's	244

Fancy Drinks

Advocat	255
Conclave	253
Horse's Neck	255
Knickebein	256
Ladies' Dream	256
Lover's Dream	257
Nikolaschka	257
Prairie Oyster	258
Squashes	254

Table VIII • Hotel Bar B

Genièvre	Applejack Brandy	Rye Whisky	Scotch Whisky	Irish Whisky	Apricot Brandy	Curaçao orange	Curaçao red	Curaçao blue	Chartreuse jaune	Chartreuse green	Maraschino	Green Crème d. M.	White Crème d. M.	Crème de Cacao	Vodka	Grand Marnier
Cointreau	Swedish Punch	Anisette	Cognac à l'œuf	Brunelle Brandy	Brandy * *	Brandy * * *	Ginger Brandy	Courvoisier	Caperitif	Hercules	Sloe Gin	Dry Gin	Kina Lillet	Crème d'amour	Bénédictine	Cordial Médoc
Kümmel	Bacardi	Kirsch	Abtinthe	Jamaica Rum	Cherry Brandy	Blackberry Syrup	Rasberry Syrup	Gomme Syrup	Citronelle Syrup	Grenadine Syrup	Porto blanc	Porto red	Amer Picon	Byrrh	Crème Cassis	Campari
Fernet	Orange Bitter	Angostura	Boonekamp Bitter	Dubonnet	French Vermouth	Italian Vermouth	Malaga	Marsala	Sherry	Cream	Milk	Ginger Ale	Claret	Cider Apple Wine	Soda	Siphon

Spices - Épices - Gewürze

Cube Sugar	Sucre en morc.	Würfelzucker	Mixed fruits	Fruits divers	Saison-Früchte
Powder or Castor Sugar	Sucre en poudre	Griesszucker	Pineapple	Ananas	Ananas
			Grapefruits	Grapefruits	Grapefruits
Vanilla Sugar	Sucre de vanille	Vanillezucker	Strawberries	Fraises	Erdbeeren
Nutmeg (grater)	Muscade	Muskatnuss	Cherries, preserv.	Cerises, stérilisées	Kirschen eingem.
Cinnamon	Cannelle	Zimmet	Olives, preserv.	Olives, stérilisées	Oliven, eingem.
Paprica	Paprica	Paprika	Leaves of fresh Mint	Feuilles de menthe fraîch.	Frische Pfefferminzblätter
Cloves	Clous de girofle	Nelken			
Salt	Selier	Salz	Clove Extract	Extrait de clous de girofle	Nelkenextrakt
Pepper (mill)	Poivrier	Pfeffermühle			
Cayenne Pepper	Poivre de Cayen.	Cayennepfeffer	Beef Elixir	Elixir de bœuf	Kraft-Extrakt
Eggs	Oeufs	Eier	Worcestershire S.	—	—
Lemons	Citrons	Zitronen	Ketchup	Sauce tomate	Tomatensauce
Oranges	Oranges	Orangen			

Ice Box - Glacière - Eisbehälter

Shaker Timbale double Schüttel-od. Mixbecher	Strainer Passoire Barsieb	Barspoon Cuiller de Bar Barlöffel	Barglass Verre à Bar Barglas	Nutmeg Grater Râpe à muscade Muskatreiber	Lemon Squeezer Presse à citrons Zitronenpresse	Pony Glass measure Verre à mesure Maßglas für Likör	Glasses Verres Gläser	Dash Bottles Flacons stilligouttes Spritzer

Cocktails

	Page
Abbey	74
Angler	76
Angher's Holland	76
Ante	76
Applejacky's	77
Atty	78
Baiser	79
Barney	79
Barrinos	79
Bich's	80
Biltong	81
Blackstone	81
Blue Devil	82
Blue Ribbon	82
Bobby	83
Brainstorm	83
Broadway	84
Bush Ranger	85
Cabaret	86
Campden	86
Cape	87
Capetown	87
Castle Dip.	88
Chrysanthemum	89
Corps Reviver	91
Cota	91
Dandy	92
Empire	97
Four Flush	99
Frank Sullivan	100
Froupe	100
Gene Gorrie	101
Geneviève	101
Gin & Cape	101
Great Secret	103
H. & H.	103
Health	104
Holland	105
Honolulu	106
Hoopla	106
Hoots Mon	106
Irish	107
Jabberwock	107
Jersey	108
Joburg	109
Kina	110
Knickerbocker, old fash.	111
Lindbergh	113
Merry Widow	117
Modder River	118
New Life	120
Odd McIntyre	122
Oh Henry	122
Ohm Paul	123
Personality à la Roy	126
Piccad	126
Prohibition	128
Richemond	130
Rolls Royce	131
Rose French	131
Rose Swiss	131
Roulette	132
Royal	132
Royal Smile	132
Roy Howard	132
Russel House	132
Rum	132
Self Starter	134
Seventh Heaven	135
Shanghai	135
Six Cylinder	136
Sonora	137
So So	137
Special Rough	138
Spion Kop.	138
Tinton	142
Volstead	145
Warden	146
Widow's Kiss	149
Wow	149
Zed	151

Club Cocktails

Breakfast Club	153
Bronx Club	153
Buster Club	153
Café Kirsch	154
Clover Club	154
Elk's Club	155
Froth Blower	155
Grand Royal Clover	155
Mountain Club	155
Pink Baby	155
Pink Lady	155
Pink Rose	156
Pinky	156
Rattle Snake	156
Royal Clover Club	156
September Moon	156
Silver King	156
Sniper	157
Twin Six	157
White Rose	157

Champagne Cockt.

Alfonso King	159
Cecil pick me up	159
Champagne Cocktail	159
Chicago Crusta	159
French 75	160
Happy Youth	160
Harry's pick me up	160
I. B. F. Cocktail	160
Monte Carlo Imperial	160
Ohio Cocktail	160
Russian Cocktail	161
Ship Cocktail	161
Vie speakeasy	161

High Balls

Absinthe Drip	163
Amer Picon	163
Country Club	163
Leap Frog	164
Lemon Pie	164
London Buck	164
Mamie Taylor	164
Philadelphia Scotchman	164
Sleepy Head	164
Soda Cocktail	164

Hotel Bar B Continuation - Suite - Fortsetzung

	Page
Stone Fence	165
Vermouth Cassis	165
Vermouth-Curaçao	165
Yodel Cocktail	165
Coolers	
Addington	167
Apricot	167
Barbarry Coast	167
Bull Dog	167
Cablegram Cocktail	167
Eton Blazer	168
Gimblet	168
Harvard	168
Highland	168
Lone Tree	169
Long Tom	169
Manhattan	169
Mint	169
Moonlight	169
Morning Glory	169
Remsen	170
Sea Breeze	170
Fizzes	
Apple Blow	180
Brandy	180
Champagne	180
Cream	180
Derby	180
Ginger	180
Gin	180
Gin Puff	181
Golden	181
Grand Royal	181
Hara Kiri	181
Hoffman	181
Holland	181
Imperial	182
John Collins	182
Morning Glory	182
New Orleans	182
Ostend	183
Royal	184
Silver	184
Cobblers	
Brandy	198
California Sherry	198
Champagne	199
Chicago	199
Claret	199
Coffee	199
Diana	199
Feodora	200
Fisherman's Prayer	200
Kummel	200
Malaga	201
Olympic	201
Sherry	201
Southern	201
Spanish Delight	202
Tea	202
Cold Punches	
Bishop	212
Brandy	213
Brocker's Throught	213
Champagne	213
Charles	213
Ching-Ching	214
Claret	214
Columbia	214
Columbus	214
Cream	215
Curaçao	215
Grenadine	216
Kirsch	216
Milk	217
Romaine	219
Rum	219
Russian	219
Sherry	219
Hot Punches	
Apple Toddy	220
Beef Tea	220
Blue Blazer	221
Boston Rye	221
Brandy	221
Brandy King	221
Gin King	221
Jockey	222
Ladies' Skin	222
Milk	223
Rum	223
Tea	224
Flips	
Bosom Caresser	237
Brandy	237
Broken Spur	237
Butterfly	238
Champagne	238
Cherry Brandy	238
Claret	238
Ich Dieu	239
Los Angeles	239
Night Cap	239
Porto	239
Sherry	240
Suissesse	240
Egg Nogs	
Baltimore	242
Breakfast	242
Egg Nog cold	242
Egg Nog hot	243
Harrison's	243
Sherry	243
Soda	243
Frappés Glacials	
Amer Picon	244
Apricot	244
Brunelle Brandy	244
Crème de Cacao	244
glaciale	244
Crème de Menthe	244
Chartreuse glaciale	244
Cherry Brandy	244
Ladies' Dream	244
Paymaster	244
Swedish Punch	244
The Nap	244
Wards	244
Fancy Drinks	
Avocat	255
April Shower	255
Conclave	253
Horse's Neck	255
Knickebein	256
Ladies' Dream	256
Lover's Dream	257
Mothermilk	257
Nikolaschka	257
Prairie Oyster	258

Table IX • Grand Bar A

Courvoisier	Cognac à l'Oeuf	Brandy *	Brandy * *	Brandy * * *	Apricot Brandy	Ginger Brandy	Cherry Brandy	Peach Brandy	Blackberry Brandy	Bacardi	Jamaica Rum	Jamaica Ginger	Fleur d'orange	Eau céleste	Mandarinette	Vieille Cure
Cusenier	Anisette	Grand Marnier	Maraschino	Brunelle Brandy	Crème Noyau	Crème Cacao	Green Crème d. M.	White Crème d. M.	Crème d'Amour Parfait	Curaçao orange	Curaçao red	Curaçao blue	Chartreuse jaune	Chartreuse verte	Cordial Médoc	Bénédictine
Kümmel	Kina Lillet	Mercurey Kina	Galisay	Cointreau	Vodka	Swedish Punch	East India Punch	Absinthe	Kirsch	Genièvre	Rye Whisky	Scotch Whisky	Irish Whisky	Sloe Gin	Dry Gin	Apple Brandy
Caperitif	Hercules	Byrrh	Crème Cassis	Amer Picon	Campari	Dubonnet	Fernet Branca	Angostura	Orange Bitter	Peach Bitter	Kola Tonic	Allash	Blackberry Syrup	Raspberry Syrup	Citronelle Syrup	Gomme Syrup
Grenadine Syrup	Prune Syrup	Maple Syrup	Orgeat Syrup	Pineapple Syrup	Clove Syrup	Malaga	Marsala	Sherry	Porto red	Porto White	Quinquina	Malvoisie	Claret	Ginger Ale	Cream and Milk	Siphon and Soda

Spices - Épices - Gewürze

Cube Sugar	Sucre en morc.	Würfelzucker
Powder or Castor Sugar	Sucre en poudre	Griesszucker
Vanilla Sugar	Sucre de vanille	Vanillezucker
Nutmeg (grater)	Muscade	Muskatnuss
Cinnamon	Cannelle	Zimmet
Paprica	Paprica	Paprika
Cloves	Clous de girofle	Nelken
Salt	Selier	Salz
Pepper(mill)	Poivrier	Pfeffermühle
Cayenne Pepper	Poivre de Cayen.	Cayennepfeffer
Eggs	Oeufs	Eier
Lemons	Citrons	Zitronen
Oranges	Oranges	Orangen
Mixed fruits	Fruits divers	Saison-Früchte

Pineapple	Ananas	Ananas
Grapefruits	Grapefruits	Grapefruits
Strawberries	Fraises	Erdbeeren
Cherries,preserv.	Cerises,stérilisées	Kirschen eingem.
Olives, preserv.	Olives, stérilisées	Oliven, eingem.
Leaves of fresh Mint	Feuilles de menthe fraîch.	Frische Pfefferminzblätter
Clove Extract	Extrait de clous de girofle	Nelkenextrakt
Beef Elixir	Elixir de bœuf	Kraft-Extrakt
WorcestershireS.	—	—
Ketchup	Sauce tomate	Tomatensauce
Orange Marmal.	Marmel d'orang.	Orangenmarmel
Grapefruits Jelly	Gelée de Grapefr.	Grapefruitsgelee

Necessary utensils page 40 - Matériel nécessaire page 40 - Bargeräte Seite 40

Grand Bar A Continuation - Suite - Fortsetzung

Cocktails

Cocktail	Page
Bombay Club	83
Brazil	84
Colonial	90
Cooperstown	91
Creole	91
Cubano	92
Culross	92
Cyclo	92
De Don O. B.	93
Deauville	93
Delphine	93
Dempsey	93
Depth	93
Derby	94
De Rigueur	94
Dom	95
Dunlop	96
East & West	96
East India	96
Eclipse	96
Eddy Brown	96
Elliott	97
Excelsior	97
Fifi	98
Flu	99
Fox River	99
Gimblet	101
Greenbriar	103
Grenadier	103
Harry's	104
Herring	105
Hot Deck	106
Inca	107
Japanese, old fash.	108
Jimmy Blanc	109
Jockey Club	109
Judgette	110
Ladies'	112
Lasky	112
Lily	113
Lutkins	114
Mah-Jongg	115
Manyann	115
Marvel	116
Mary Pickford	116
Mississippi	118
Mr. Manhattan, old fashioned	118
Moonlight	119
Nevada	120
Niny	121
Oriental	123
Parisian	125
Queen's	129
Ramon Newton	129
Raymond Hitch	130
Sanctuary	133
Saucy Sue	133
Savoy Tongo	134
Sazerac	134
Sensation	134
Spanish Town	138
Stanley	139
Star	139
Sunshine South	140
Swarze Freeze	140
Sweet Pototie	140
Texas O. B.	141
Thunder and Lightning	142
Tipperary Song	143
Waldorf	146
War, the 75	146
Wedding-Bells	147
Welcome Strang.	147
Wembley	147
Zazarac	151

Club Cocktails

Café Paris 154
Chanti-Claire 154
Clover Leaf 154
Fairy Belle 155
Peach Blow 183
Presse 183
Ruby 184
Sloe Gin 184
Stone Wall 185
Whisky 185
Kentucky 222
Ladies' 222
Mexican 223
(incl. table VIII)

Champagne Cockt.

Napoleon 160
Valencia Smile 161
(incl. table VIII)

High Balls

Summer Time 165
Victory 165
(incl. table VIII)

Coolers

White Plush Cocktail 170
(incl. table VIII)

Fizzes

Morning Delight 182
Orange Country 183
(incl. table VIII)

Cobblers

Alicante 198
Cider 199
Portwine 201
(incl. table VIII)

Cold Punches

Ananas 212
Fedora 215
Imperial 216
Orgeat 218
Portwine 218
Vanilla 220
(incl. table VIII)

Hot Punches

Hong Kong 222

Flips

Cacoa 238
Chocolate 238
Eye Opener 239
Mocca 239
(incl. table VIII)

Egg Nogs 241

Frappés Glacials

(Table VIII)

Fancy Drinks

Duke of York 255
Maidens' Dream 257
Prince of Monaco 258
Prince of Wales 259
Soda Cocktail 259
(incl. table VIII)

Table X • Grand Bar B

Courvoisier	Anisette	Cointreau	Kola Tonic	Grenadine Syrup
Cognac à l'Oeuf	Grand Marnier	Vodka	Allash	Prune Syrup
Brandy *	Crème de Noyau	Maraschino	Absinthe	Maple Syrup
Brandy **	Crème de Cacao	Bourbon Whisky	East India Punch	Orgeat Syrup
Brandy ***	Green Crème d. M.	Rye Whisky	Swedish Punch	Pinapple Sirup
Apple Brandy	White Crème d. M.	Scotch Whisky	Kirsch	Clove Sirup
Apricot Brandy	Crème d'Amour	Irish Whisky	Genièvre	Milk
Ginger Brandy	Crème de Rose	Sloe Gin	Eau-de-vie de Danzig	Cream
Cherry Brandy	Crème d'Yvette	Dry Gin	Malaga	Soda
Peach Brandy	Curaçao orange	Caperitif	Marsala	Syphon
Blackberry Brandy	Curaçao red	Hercules	Madère	Ginger Ale
Bacardi	Curaçao blue	Byrrh	Sherry	Ginger Beer
Arrak	Chartreuse jaune	Crème Cassis	Porto red	Claret
Jamaica Rum	Chartreuse verte	Amer Picon	Porto white	Punch Essence Pineapple
Jamaica Ginger	Cordial Médoc	Campari	Quinquina	Punch Essence Bourgogne
Fleur d'orange	Bénédictine	Dubonnet	Malvoisie	Punch Essence Schlummer
Eau céleste	Kümmel	Fernet Branca	Blackerry Syrup	
Mandarinette	Kina Lillet	Angostura	Raspberry Syrup	
Vieille Cure	Mercurey Kina	Orange Bitter	Citronelle Syrup	
Cusenier	Galisaya	Peach Bitter	Gomme Syrup	

Spices - Épices - Gewürze

Cube Sugar	Sucre en morc.	Würfelzucker
Powder or Castor Sugar	Sucre en poudre	Griesszucker
Vanilla Sugar	Sucre de vanille	Vanillezucker
Nutmeg (grater)	Muscade	Muskatnuss
Cinnamon	Cannelle	Zimmet
Paprica	Paprica	Paprika
Cloves	Clous de girofle	Nelken
Salt	Selier	Salz
Pepper(mill)	Poivrier	Pfeffermühle
Cayenne Pepper	Poivre de Cayen.	Cayennepfeffer
Eggs	Oeufs	Eier
Lemons	Citrons	Zitronen
Oranges	Oranges	Orangen
Mixed fruits	Fruits divers	Saison-Früchte
Pineapple	Ananas	Ananas
Grapefruits	Grapefruits	Grapefruits
Strawberries	Fraises	Erdbeeren
Cherries, preserv.	Cerises, stérilisées	Kirschen, eingem.
Olives, preserv.	Olives, stérilisées	Oliven, eingem.
Leaves of fresh Mint	Feuilles de menthe fraîch.	Frische Pfefferminzblätter
Clove Extrakt	Extrait de clous de girofle	Nelkenextrakt
Beef Elixir	Elixir de bœuf	Kraft-Extrakt
WorcestershireS.	—	—
Ketchup	Sauce tomate	Tomatensauce
Tomato Sce.	Marmel. d'orang.	Orangenmarmel.
Orange Marmal.	Gelée de Grapefr.	Grapefruitgelée
Grapefruit Jelly		

Necessary utensils page 40 - Matériel nécessaire page 40 - Bargeräte Seite 40

Cocktails

	Page		Page		Page
Bourbon . . .	83	Leave it to me .	112	Re-invigorator	130
Claytons special	90	Liberty	113	Rêve d'or . .	130
Diki-Diki . . .	94	Luigi	114	Rock & Rye . .	131
Dodge	95	Lucifer	114	St. Raphael . .	133
Elixir	97	Marmalade . .	116	Saratoga . . .	133
Fascinator . .	98	Mayfair . . .	117	Seventh Heaven	
Filmograph . .	98	Mikado	117	Engl. . . .	135
Frantic Atlantic	100	Mint	118	S. O. S. (O. B.) .	138
Gangadine . .	100	Moonraker . .	119	South Side . .	138
Gentleman . .	101	Mule's Hind Leg	120	Spring	139
Grape Wine . .	102	Mule	120	Sunrise	140
Green Dragon .	103	Old Etonian . .	122	Tantalus . . .	141
Holland House	105	Pat's	125	Three Miller .	142
Honey Moon .	105	Philomel . . .	126	Three Miles Limit	142
100 %	106	Ping Pong . .	126	Thunder . . .	142
Jack Pine . . .	108	Plaza	127	Transvaal . . .	143
Jack Rose . . .	108	Poop Deck . .	127	Trilby	143
Jupiter	110	Prince of Wales	128	Virgin	145
Kola	111	Provençal . . .	128	Windy Corner .	149
Last Round . .	112	Queen Elizabeth	129	Xeres	150

Club Cocktails

Breakfast . . .	153	Mountain . . .	155	Twin Six . . .	157
Bronx	153	Pantomine . .	155	Waterbury . .	157
Buster	153	Pink Baby . .	155	White Rose . .	157
Café Kirsch . .	154	Pink Lady . . .	155	(incl. table IX)	
Clover	154	Pink Rose . . .	156	**Champagne Cockt.**	
Coaxer	154	Pinky	156	Alfonso King .	159
Eagle's Dream .	154	Pink Pearl . . .	156	Cecil	
Elk's Club . .	155	Rattle Snake .	156	pick me up .	159
Fairy Belle . .	155	Royal Clover .	156	Champagne	
Froth Blower .	155	St. Germain . .	156	Cocktail . .	159
Grand Royal		September Moon	156	Chicago Crusta	159
Clover Club .	155	Silver King . .	156	French 75 . . .	160
		Sniper	157	Happy Youth .	160

	Page
Harry's pick me up	160
I. B. F.	160
Monte Carlo Imperial	160
Napoleon	160
Ohio	160
Russian	161
Ship	161
Valencia Smile	161
Vie speakeasy	161
(incl. table IX)	
High Balls	
L. G. old fashioned	164
Southern Beauty	165
(incl. table IX)	
Coolers	
Cincinnati Cockt.	168
Desert Healer	168
Shady	170
(incl. table IX)	
Fizzes	
New Mown Hay	182
Orgeat	183
Old Chums	183
Sitting Bull	184
Southern	184
Texas	185
Tom Collins	185
Violet	185
(incl. table IX)	
Cobblers	
Ladies' Delight	200

	Page
Rip van Winkle	201
Southern	201
Whisky	202
(incl. table IX)	
Cold Punches	
Arrak	212
Delaware	215
Kaleidoscope	216
Knickerbocker	217
Lincoln	217
Mayor's	217
Mississippi	218
Old fashioned American	218
Philippine Soldiers	218
Roman, old fashioned	219
Washington	220
(incl. table IX)	
Hot Punches	
Arrak	220
Bourgogne	221
Lait de Poule	223
Sportsman's	223
Whisky (old style)	224
(incl. table IX)	
Flips	
Cupido	238
Golden Slipper	239
Rum	240
Widow's Dream	240
(incl. table IX)	

	Page
Egg Nogs	
Breakfast	242
Egg Nog cold	242
Egg Nog hot	243
Harrison's	243
Sherry	243
(incl. table VIII)	
Frappés Glacials	
Amer Picon	244
Apricot	244
Brunelle Brandy	244
(incl. table VIII)	
Fancy Drinks	
German Cockt.	255
Prairie Greenhorn	258
Prairie Hen	258
Prairie Oyster, old fashioned	258
Prairie Oyster	258
Stars and Stripes	259
Tenderloin Reviver	259
(incl. table IX)	
Pousse-Café	246
Daisies	191
Toddies	209
Juleps	203
Smashes	186
Fixes	195
Sours	173
Slings	207
Rickeys	171

Table XI

Here you find all the necessary liquors
Toutes les liqueurs nécessaires à la préparation des drinks
Hier finden Sie alle notwendigen Liköre

Whisky

American Rye
Bourbon Rye
Canadian Rye
Irish
Scotch

Brandy

French Cognac
Courvoisier Cognac
Apple Brandy or
Calvados
Apricot
Blackberry
Cherry
Ginger
Peach

Rum

Arrak
Batavia
Bacardi
Jamaica
Java
Ponche Soto

Gin

Sloe Gin
Dry Gin
Genièvre

Spirits various

Kirsch
Aquavit
Vodka
Allash
Kümmel
Marc
Slivovitz
Jamaica Ginger
Swedish Punch

Liquors

Avocat
Anisette
Bénédictine
Cointreau
Cusenier
Curaçao, blue
Curaçao, red
Curaçao, green
Curaçao, white
Curaçao, orange
Curaçao, triple-sec
Curaçao, extra-sec
Crème de Cacao
Crème de Chocolat
Crème de Mocca
Cr. de Menthe, white
Cr. de Menthe, green
Crème de Noyau
Crème de Noisette
Crème de Rose
Crème de Vanille, red
Crème de Vanille,
white
Crème de Violette
Crème d'Yvette
Chartreuse, jaune
Chartreuse, vert
Cordial Médoc
Eau Céleste
Eau-de-vie de Danzig
Fraisia
Fleur d'Orange
Grand Marnier
C. rouge
Grand Marnier
C. jaune
Jargonelle
Mandarine
Maraschino
Vieille Cure

Elixirs

East India Punch
Bourgogne Punch, Ess.
Pineapple Punch Elixir
Schlummer Punch Ess.
Kola Tonic
Amer Kola (Swiss)

Bitters

Angostura Bitter
Orange Bitter
Peach Bitter
Boonekamp Bitter

Aperitifs

Amer Picon
Byrrh
Cassis
Campari
Callisaya
Dubonnet
Martinazzi (Swiss)
Fernet Branca
Absinthe (French)
Absinthe, imitations
Telephon (Swiss)
Burgermeister (Swiss)
Pernot (Germany)

Southern Wines

Alicante
Catawba
California
Claret
Champagne
Caperitif
Kina Lillet
Malvoisie
Malaga
Marsala
Madeira
Mercury Kina
Porto, red
Porto, white
Sherry
Vermouth, French
Vermouth, Italien
Vermouth, blanc sec

Beers

Ginger Beer
Bass Ale
Porter
Beer of the Country

Table XI Continuation - Suite - Fortsetzung

Minerals	**Syrups**	
Ginger Ale	Citronelle	Clove
Soda	Fraisia	Blackberry
Siphon	Grenadine	Raspberry
	Gomme	Prunes — Maple
		Pineapple

Spices	**Épices**	**Gewürze**
Cube Sugar	Sucre en morceaux	Würfelzucker
Powder or Castor Sugar	Sucre en poudre	Griesszucker
Vanilla Sugar	Sucre de vanille	Vanillezucker
Candy Sugar	Sucre candi	Kandiszucker
Nutmeg	Muscade	Muskatnuss
Cinnamon	Cannelle	Zimmet
Paprica	Paprica	Paprika
Cloves	Clous de girofle	Nelken
Salt	Sel	Salz
Pepper(mill)	Poivrier	Pfeffermühle
Cayenne Pepper	Poivre de Cayenne	Cayennepfeffer
Eggs	Oeufs	Eier
Fruits	**Fruits**	**Früchte**
Lemons	Citrons	Zitronen
Oranges	Oranges	Orangen
Mixed fruits	Fruits divers	Saison-Früchte
Pineapple	Ananas	Ananas
Grapefruits	Grapefruits	Grapefruits
Strawberries	Fraises	Erdbeeren
Cherries, preserved	Cerises, stérilisées	Kirschen, eingemacht
Olives, preserved	Olives, stérilisées	Oliven, eingemacht
Drugs	**Drogues**	**Drogen**
Clove Extract	Extr. de clous de girofle	Nelken-Extrakt
Beef-Elixir	Elixir de Bœuf	Kraft-Extrakt
Worcestershire	Worcestershire Sauce	Worcestersauce
Ketchup	Sauce tomate	Tomatensauce
Cellery Salt	Sel de celeri	Sellerie Salz
Vinegar	Vinaigre	Essig
Oil of Olives	Huile d'olives	Olivenöl
Orange Marmalade	Marmelade d'orange	Orangen-Marmelade
Grapefruit Jelly	Gelée de Grapefruit	Grapefruitgelee
Honey	Miel	Honig
Leaves of freth mint	Feuilles de menthe en branches	Pfefferminz-Zweige

BAR STANDARD INDEX

BARMEN'S TRAINING

AMERICAN MIXING DRINKS

Cocktails

By Cocktails we understand drinks, composed of various southern wines, spirits, essences and liquors, which are cooled in ice and shaken shortly, but thoroughly.
Among them we distinguish: The Appetiser Cocktail, The Club Cocktail, served for dinner, the Before or After-Dinner Cocktail, the Supper Cocktail (Before-Midnight Cocktail), the Night-Cap and the Champagne Cocktail.
Many of these Cocktails are stimulants. Cheerio! Here's How!

Explanation of the signs in the Recipe List:

* Appetiser Cocktail, light Cocktail
o Before-Dinner Cocktail, medium strong Cocktail
+ After-Dinner Cocktail, strong liquor Cocktail
◤ Supper Cocktail, very strong liquor Cocktail
● Night-Cap, bedtime Drink, Knock-out Cocktail

Appetiser Dry Cocktails served with a Olive, appetiser Sweet Cocktails served with a Cherry.

Sous le terme Cocktail on comprend des boissons composées de divers vins du Sud, de spiritueux, de liqueurs refroidies par la glace. Ces boissons doivent donc être secouées vite mais énergiquement dans le shaker.

La pratique des boissons distingue: le Cocktail appétissant, le Cocktail-Club, servi pendant le dîner, le Cocktail avant ou après dîner, le Cocktail du souper (Cocktail d'avant minuit), le Cocktail de nuit et le Cocktail-Champagne. Bon nombre de ces Cocktails se rangent parmi les stimulants les plus merveilleux de toute catégorie. Santé! Cheerio! Here's how!

Explication des signes du registre des recettes:

* ∗ Cocktail appétissant, Cocktail léger
* o Cocktail d'avant-dîner, Cocktail moyen
* + Cocktail d'après dîner, Cocktail de liqueurs fortes
* ◤ Cocktail de Souper, Cocktail de liqueurs très fortes
* ● Night-Cap, Cocktail de Nuit, Knock-out Cocktail

Le Cocktail appétissant sec reçoit une Olive dans le verre, le Cocktail appétissant doux reçoit une Cerise dans le verre.

Unter Cocktail verstehen wir ein Getränk, zusammengestellt aus verschiedenen Südweinen, Spirituosen und Likören, welches durch Eis gekühlt, also in einem Mixbecher kurz aber tüchtig geschüttelt wird.

Wir unterscheiden aus der Trinkpraxis: den appetitanregenden Cocktail, den beim Essen servierten Club Cocktail, den Vor- und Nachdinner Cocktail, den Souper Cocktail (Vormitternacht Cocktail), den Schlaftrunk Cocktail (Night-Cap) und den Champagner Cocktail. Viele dieser Cocktails gehören zu den wunderbarsten Stimulanten verschiedenster Art. Prost! Cheerio! Here's how!

Zeichenerklärung des Rezeptregisters:

* ∗ Appetitanregender Cocktail, leichter Cocktail
* o Vor-Dinner Cocktail, mittelstarker Cocktail
* + Nach-Dinner Cocktail, starker Likör Cocktail
* ◤ Souper Cocktail, schwerer Likör Cocktail
* ● Night-Cap, Schlaftrunk, Knock-out Cocktail

Der trockene, appetitanregende Cocktail erhält eine Olive, der süssliche eine Kirsche.

o **Abbey Cocktail**	1/2 Dry Gin
	1/4 Kina Lillet
	1/4 Orange Juice
	1 ds. Angostura
* **Absinthe Cocktail U.S.A.** .	2/3 Absinthe
	1/6 Dry Gin
	1/6 Gomme
	1 ds. Orange Bitter
	1 ds. Angostura
* **Absinthe Cocktail, London**	1/2 Absinthe
	1/2 Water
	1 ds. Gomme
	1 ds. Angostura
* **Adonis Cocktail**	1/3 Italian Vermouth
	2/3 Dry Sherry
	1 ds. Orange Bitter
	squeeze Lemon peel
* **Affinity Cocktail**	1/3 French Vermouth
	1/3 Italian Vermouth
	1/3 Scotch Whisky
	2 ds. Angostura
	Lemon peel
+ **After-Lunch Cocktail** . .	1/3 Apricot Brandy
	1/3 Curaçao
	1/3 Kirsch
+ **After-Dinner Cocktail** . .	1/2 Prunelle Brandy
	1/2 Cherry Brandy
	4 ds. Lemon Juice
+ **After-Supper Cocktail** . .	1/2 Apricot Brandy
	1/2 Curaçao
	4 ds. Lemon Juice

+ **Alaska Cocktail**	2/3 Dry Gin 1/3 Chartreuse jaune
+ **Alexander Cocktail** . . .	1/3 Crème de Cacao 1/3 Brandy 1/3 Fresh Cream
+ **Alexander's Sister**	1/3 Dry Gin 1/3 Crème de Menthe 1/3 Fresh Cream
+ **Alexy's Sister**	1/3 Gin 1/3 Cream 1/3 Crème de Menthe
o **Alfonso Cocktail**	1/4 Dry Gin 1/4 French Vermouth 1/2 Grand Marnier 4 ds. Italian Vermouth 1 ds. Angostura
◆ **Alice Mine Cocktail** . . .	1/2 Italian Vermouth 1/2 Scotch Whisky 2 ds. Russian Kummel
+ **Allen Cocktail**	1/3 Maraschino 2/3 Gin 1 ds. Lemon
* **Allies Cocktail**	1/2 Dry Gin 1/2 French Vermouth 2 ds. Kummel
* **American Beauty Cocktail**	1/4 Orange Juice 1/4 Grenadine 1/4 French Vermouth 1/4 Brandy 1 ds. Crème de Menthe

+ **Amour Cocktail French** . .	1/4 Maraschino
	3/4 Marsala
	2 ds. Orange Bitter
o **Angler Cocktail**	1/3 Hercules
	2/3 Dry Gin
	2 ds. Angostura
	2 ds. Orange Bitter
+ **Angel Face Cocktail** . . .	1/3 Dry Gin
	1/3 Apricot Brandy
	1/3 Calvados
+ **Angher's Cocktail Hollander**	1/2 Genièvre, Holl.
	1/4 Raspberry Syrup
	1/4 Orange Bitter
	3 ds. Angostura
+ **Ante Cocktail**	1/4 Hercules
	1/4 Cointreau
	1/2 Calvados
	1 ds. Angostura
* **Apparent Cocktail**	1/2 Dry Gin
	1/2 Dubonnet
	1 ds. Absinthe
* **Appetiser Cocktail**	1/3 Dry Gin
	1/3 Dubonnet
	1/3 Orange Juice
* **Appetiser Cocktail, Italy's**	2/3 Italian Vermouth
	1/3 Fernet Branca
	1 ds. Absinthe
	2 ds. Gomme

* **Aperitif-Cocktail**	1/1	Scotch Whisky
	4 ds.	Lemon Juice
	4 ds.	Orange Bitter
	4 ds.	Curaçao
o **Applejack Cocktail** . . .	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Calvados (Applejack)
	1 ds.	Angostura
o **Applejacky's Cocktail** . .	2/3	Applejack (Calvados)
	1/6	Grenadine
	1/6	Lemon Juice
o **Apple Pic Cocktail** . . .	1/2	Bacardi Rum
	1/2	Italian Vermouth
	4 ds.	Apricot Brandy
	2 ds.	Grenadine
	4 ds.	Lemon Juice
o **Approve Cocktail**	1/1	Rye Whisky
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Curaçao
		Squeeze
		Lemon peel on top
+ **Apricot Cocktail**	1/4	Lemon Juice
	1/4	Orange Juice
	1/2	Apricot Brandy
	1 ds.	Dry Gin
+ **Arosa Cocktail H. J.** . . .	1/3	Orange Juice
	1/3	Cointreau
	1/3	Scotch Whisky
* **Artist's Cocktail**	1/3	Rye Whisky
	1/3	Sherry
	1/6	Lemon Juice
	1/6	Groseille Syrup (Grenadine)

* **Astoria Cocktail**	2/3 Dry Gin
	1/3 French Vermouth
	1 ds. Orange Bitter
* **Atta Boy Cocktail**	1/3 French Vermouth
	2/3 Dry Gin
	4 ds. Grenadine
* **Atty Cocktail**	1/4 French Vermouth
	3/4 Dry Gin
	3 ds. Absinthe
	3 ds. Crème d'amour
* **Aviation Cocktail**	2/3 Dry Gin
	1/3 Lemon Juice
	2 ds. Maraschino
+ **Babies'**	1/3 Sweet Cream
	2/3 Apricot Brandy
	1 ds. Gin
+ **Bacardi**	1/6 Lime or Lemon
	2/3 Bacardi Rum
	1/6 Grenadine
* **Bacardi Dry**	1/3 French Vermouth
	1/3 Bacardi Rum
	1/3 Lime or Lemon
+ **Bacardi special**	1/6 Grenadine
	3/6 Bacardi Rum
	1/6 Dry Gin
	1/6 Lime or Lemon
+ **Baimaster**	1/3 Cherry Brandy
	1/3 Dry Gin
	1/3 Kirsch

* **Baiser**	1/2	Gin
	1/2	Italian Vermouth
	2 ds.	Bénédictine
	2 ds.	Angostura
◤ **Banco**	1/3	Chartreuse jaune
	1/3	Rye Whisky
	1/3	Brandy
+ **Bandol**	1/6	Maraschino
	1/6	Whisky
	1/6	Gin
	1/6	Cherry Brandy
	1/6	French Vermouth
	1/6	Kirsch
* **Bamboo**	1/2	Sherry
	1/2	French Vermouth
	3 ds.	Orange Bitter
+ **Barbara**	1/4	Fresh Cream
	1/4	Crème de Cacao
	1/2	Vodka
o **Barney**	1/2	Caperitif
	1/2	Brandy
	1 ds.	Curaçao
	1 ds.	Angostura
* **Baron**	1/3	French Vermouth
	2/3	Dry Gin
	6 ds.	Curaçao
	2 ds.	Italian Vermouth
◤ **Barrinos**	1/4	Grand Marnier
	1/4	Cordial Médoc
	1/4	Gin
	1/4	Porto red

+ **Barthou**	$^1/_4$ Calvados (Apple Brandy)
	$^1/_4$ Scotch Whisky
	$^1/_2$ Dry Gin
+ **Bayana**	$^1/_3$ Juice of Lemon
	$^2/_3$ Brandy
	2 ds. Orange Bitter
	2 ds. Absinthe
◤ **Begonia**	$^1/_2$ Gin
	$^1/_8$ Maraschino
	$^1/_8$ Cointreau
	$^1/_4$ Porto white
o **Bentley**	$^1/_2$ Calvados (Apple Brandy)
	$^1/_2$ Dubonnet
* **Bennett**	$^1/_4$ Lemon Juice
	$^3/_4$ Dry Gin
	2 ds. Angostura
● **Between the Sheets** . . .	$^1/_3$ Brandy
	$^1/_3$ Cointreau
	$^1/_3$ Bacardi
	1 ds. Lemon
+ **Bich's**	$^1/_3$ Kina Lillet
	$^2/_3$ Dry Gin
	1 ds. Angostura
◤ **Biffy**	$^1/_2$ Dry Gin
	$^1/_4$ Lemon Juice
	$^1/_4$ Swedisch Punch
◤ **Big Boy**	$^1/_2$ Brandy
	$^1/_4$ Cointreau
	$^1/_4$ Citronelle

+ **Bijou**	1/3 Chartreuse Green or Jaune
	1/3 Gin
	1/3 Italian Vermouth
	1 ds. Orange Bitter
* **Biltong**	1/4 Dubonnet
	1/4 Gin
	1/2 Caperitif
	1 ds. Orange Bitter
◤ **Black Baby**	1/4 Citronelle
	1/4 Cointreau
	1/4 Brandy
	1/4 Gin
* **Blackhorn**	1/2 Irish Whisky
	1/2 French Vermouth
	3 ds. Angostura
	3 ds. Absinthe
● **Blackstone O. B.**	1/4 Cointreau
	1/4 Rum
	1/4 Fernet Branca
	1/4 Brandy
● **Blanche**	1/3 Cointreau
	1/3 Anisette
	1/3 Curaçao blanc
● **Black & Fall**	1/6 Anisette or Absinthe
	1/6 Calvados
	1/3 Brandy
	1/3 Cointreau
* **Blenton**	1/3 French Vermouth
	2/3 Gin
	1 ds. Angostura

● **Blonde**	1/3 Cointreau 1/3 Swedish Punch 1/3 Cognac Lemon peel
* **Blood-Hound**	1/4 French Vermouth 1/4 Italian Vermouth 1/2 Dry Gin 3–4 Strawberries
+ **Blood & Sand**	1/4 Orange Juice 1/4 Italian Vermouth 1/4 Cherry Brandy 1/4 Scotch Whisky
○ **Blue Bird**	3/4 Dry Gin 1/4 Curaçao Blue 4 ds. Angostura
○ **Blue Devil**	1/2 Dry Gin 1/4 Lemon Juice 1/4 Curaçao Blue
● **Blue Monday**	1/4 Cointreau 1/2 Vodka 1/4 Curaçao Blue
● **Blue Train**	1/4 Lemon Juice 1/4 Gin 1/4 Cointreau 1/4 Curaçao Blue
● **Blue Ribbon**	1/3 Gin 1/6 White Mint 1/6 Cointreau 1/3 Curaçao Blue

● **Blue Cocktail**	3/4	Scotch Whisky
	1/4	Curaçao Blue
○ **Bobby**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Whisky
	3 ds.	Bénédictine
		Lemon peel
○ **Bolo**	1/2	Bacardi
	1/4	Lemon Juice
	1/4	Orange Juice
		small spoon Sugar
○ **Bombay Cocktail**	1/2	Brandy
	1/4	French Vermouth
	1/4	Italian Vermouth
	2 ds.	Curaçao
	1 ds.	Absinthe
+ **Bombay Club**	1/1	East Indian Punch
	4 ds.	Lemon Juice
◐ **Boomerang**	1/3	French Vermouth
	1/3	Rye Whisky
	1/3	Swedish Punch
	1 ds.	Angostura
	1 ds.	Lemon Juice
+ **Bourbon Cocktail**	3 ds.	Angostura
	3 ds.	Jamaica Rum
	1/1	Bourbon Whisky
+ **Brainstorm**	1/1	Irish Whisky
	2 ds.	Bénédictine
	2 ds.	French Vermouth

○ **Brandy**	2/3	Brandy
	1/3	Italian Vermouth
	2 ds.	Curaçao
		Orange peel squeeze
+ **Brandy Blazer**	1	Lump of Sugar
	1	Orange
	1	Lemon peel
	1/1	Brandy
		old fashioned glass
* **Brandy Gump**	1/2	Brandy
		Juice of 1 Lemon
	2 ds.	Grenadine
* **Brandy Vermouth**	3/4	Brandy
	1/4	Italian Vermouth
	2 ds.	Angostura
* **Brazil**	1/2	Sherry
	1/2	French Vermouth
	1 ds.	Angostura
	1 ds.	Absinthe
		squeeze Lemon peel
◆ **Broadway**	1/3	Cordial Médoc
	1/3	Dry Gin
	1/3	Brandy
◆ **Broadway Melody**	1/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	1/3	Grand Marnier
* **Bronx**	1/4	Gin
	1/4	French Vermouth
	1/4	Italian Vermouth
	1/4	Orange Juice

* **Bronx Terrace**	1/2	Gin
	1/4	French Vermouth
	1/4	Lemon Juice
○ **Brooklyn**	2/3	Rye Whisky
	1/3	Italian Vermouth
	1 ds.	Amer Picon
	1 ds.	Maraschino
○ **Brunelle**	1/4	Absinthe
	1/2	Barspoon of Sugar
	3/4	Lemon Juice
* **Brut**	2/3	French Vermouth
	1/3	Amer Picon
	1 ds.	Orange Bitter
◤ **Buds**	2/3	Cointreau
	1/3	Sweet Cream
	1 ds.	Angostura
● **Bunny Hug**	1/3	Gin
	1/3	Whisky
	1/3	Absinthe
+ **Bush Ranger**	1/2	Caperitif
	1/2	Bacardi Rum
	2 ds.	Angostura
○ **B. V. D.**	1/3	Bacardi Rum
	1/3	Dry Gin
	1/3	French Vermouth
+ **Byculla**	1/4	Ginger Brandy
	1/4	Curaçao
	1/4	Port
	1/4	Sherry

* **Byrrh**	1/2 Byrrh 1/2 Gin (Byrrh similar to Dubonnet)
o **Byrrh special**	1/3 Rye Whisky 1/3 Byrrh 1/3 French Vermouth
* **Cabaret**	1/2 Dry Gin 1/2 Caperitif 1 ds. Absinthe 1 ds. Angostura
o **California**	1/4 Porto White 1/2 Rye Whisky 1/4 Orange Juice 2 ds. Curaçao
+ **Calvados**	1/3 Calvados 1/3 Orange Juice 1/3 Triple sec or Cointreau 3 ds. Orange Bitter
+ **Cameron's Kick**	1/3 Scotch Whisky 1/3 Irish Whisky 1/6 Lemon Juice 1/6 Orgeat Syrup
Campden	1/2 Dry Gin 1/4 Cointreau 1/4 Kina Lillet
Canadian	1/4 Lemon Juice 1/4 Barspoon Sugar 3/4 Curaçao 3 ds. Jamaica Rum

+ **Canadian Club**	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Gomme
	1	Canadian Club Whisky
+ **Canada, old fashioned** . .		old fashioned glass
	1	Lump Sugar
	2 ds.	Angostura Bitter
	1/1	Rye Whisky
+ **Cape**	1/3	Gin
	1/3	Caperitif
	1/3	Orange Juice
+ **Capetown, old fashioned** .	1/2	Rye Whisky
	1/2	Caperitif
	3 ds.	Curaçao
	1 ds.	Angostura
		Lemon peel
		old fashioned glass
▼ **Caramel**	1/4	Curaçao red
	1/4	Brandy
	1/4	Gin
	1/4	Orange Juice
	2 ds.	Orange Bitter
o **Caresse**	1/3	Brandy
	1/3	Dubonnet
	1/3	Italian Vermouth
	2 ds.	Absinthe
o **Carrol**	2/3	Brandy
	1/3	Italian Vermouth
		small onion
▼ **Caruso**	1/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	1/3	Crème de Menthe green

∗ **Casino**	1/1	Gin
	2 ds.	Lemon
	2 ds.	Orange Bitter
	2 ds.	Maraschino
◤ **Castle Dip.**	1/2	Apple Brandy
	1/2	Crème de Menthe white
	3 ds.	Absinthe
○ **C. F. H.**	1/6	Grenadine
	1/6	Swedish Punch
	1/6	Calvados
	1/6	Lemon Juice
	1/3	Gin
+ **Champs Elysées**	1/2	Brandy
	1/4	Chartreuse green
	1/4	Lemon Juice
+ **Charles**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Brandy
	1 ds.	Angostura
◤ **Charleston**	1/6	Gin
	1/6	Kirsch
	1/6	Curaçao
	1/6	Maraschino
	1/6	French Vermouth
	1/6	Italian Vermouth
◤ **Cherry Blossom**	1/6	Curaçao
	1/6	Lemon Juice
	1/3	Cherry Brandy
	1/3	Brandy
+ **Cherry Brandy**	1/1	Cherry Brandy
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Maraschino

* **Cherry Mixture**	1/2	French Vermouth
	1/2	Italian Vermouth
	1 ds.	Bitter Orange
	1 ds.	Maraschino
● **Chinese**	2/3	Jamaica Rum
	1/3	Grenadine
	3 ds.	Curaçao
	3 ds.	Maraschino
	1 ds.	Angostura
* **Chorus Lady**	1/4	Dry Gin
	1/4	Italian Vermouth
	1/4	French Vermouth
	1/4	Orange Juice
+ **Chrysanthemum**	1/3	Bénédictine
	2/3	French Vermouth
	3 ds.	Absinthe
* **Church Parade**	2/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	1 ds.	Orange Juice
	1 ds.	Curaçao
* **Cinzano, old fashioned** . .		Old fashioned glass
	1	Lump of Sugar
	3 ds.	Angostura
	1 ds.	Curaçao
		shot of Brandy
	1	Lump of Ice
		balance Cinzano Vermouth
● **Clap of Thunder**	1/3	Gin
	1/3	Rye Whisky
	1/3	Brandy

◆ **Claridge**	1/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	1/6	Apricot Brandy
	1/6	Cointreau
◆ **Classic (Crusta)**	1/6	Lemon Juice
	1/6	Curaçao
	1/6	Maraschino
	1/2	Brandy
		(Crusta)
◆ **Claytons special**	1/2	Bacardi Rum
	1/4	Kola Tonic
	1/4	Sirop de Citronelle
* **Club**	2/3	Gin
	1/3	Italian Vermouth
	4 ds.	Yellow Chartreuse
+ **Clubman**	2/3	Brandy
	1/3	Apricot Brandy
	3 ds.	Grapefruit Juice
	3 ds.	Orange Juice
○ **Cocktail Parisien**	1/3	Crème de Cassis
	1/3	French Vermouth
	1/3	Gin
+ **Coffee Cocktail or Flip** . .	1/2	Porto
	1/6	Brandy
	1/6	Gomme
	1/6	Curaçao
	1	Yolk Egg
		Flipglass
* **Colonial**	2/3	Gin
	1/3	Grape Fruit Juice
	3 ds.	Maraschino

o **Commodore**	1	Shot Gomme Syrup
	2 ds.	Orange Bitter
	1/4	Lemon Juice
		balance Rye Whisky
* **Cooperstown**	1/3	French Vermouth
	1/3	Italian Vermouth
	1/3	Gin
		shake well with fresh Mint
◤ **Cordova**	1/2	Dry Gin
	1 ds.	Absinthe
	1/4	Italian Vermouth
	1/4	fresh Cream
* **Coronation**	1/2	Sherry
	1/2	French Vermouth
	1 ds.	Maraschino
	2 ds.	Orange Bitter
+ **Corps Reviver**	1/4	Italian Vermouth
	1/4	Apple Brandy
	1/2	Brandy
◤ **Cota**	1/4	Hercules
	1/4	Cointreau
	1/2	Dry Gin
+ **Cowboy**	2/3	Rye Whisky
	1/3	Cream
o **Creole**	1/2	Rye Whisky
	1/2	Italian Vermouth
	2 ds.	Bénédictine
	2 ds.	Amer Picon
		squeeze Lemon peel
o **Crow**	1/3	Rye Whisky
	2/3	Lemon Juice
	1 ds.	Grenadine

+ **Cuban**	3/4 Bacardi
	1/4 Lemon Juice
	1 Barspoon of Sugar
○ **Cubano**	1/2 Gin
	1/2 Italian Vermouth
	4 ds. Kümmel
	4 ds. Pineapple Syrup
◤ **Culross**	1/4 Bacardi Rum
	1/4 Apricot Brandy
	1/4 Kina Lillet
	1/4 Lemon Juice
◤ **Cyclo**	2/3 Kirsch
	1/6 Cherry Brandy
	1/6 Maraschino
	2 ds. Orange Bitter
+ **Daiquiri**	3/4 Bacardi
	1/4 Lemon Juice
	1 Barspoon Sugar
* **Damn the Weather** . . .	1/2 Gin
	1/4 Italian Vermouth
	1/4 Orange Juice
	3 ds. Curaçao
○ **Dandy**	1/2 Rye Whisky
	1/2 Dubonnet
	1 ds. Angostura
	3 ds. Cointreau
	1 Orange
	1 Lemon peel
○ **Darb**	1/3 Gin
	1/3 French Vermouth
	1/3 Apricot Brandy
	4 ds. Lemon Juice

+ **Davis**	1/4 Jamaica Rum 1/2 French Vermouth 2 ds. Grenadine 1/4 Lemon Juice
+ **Davis Brandy**	2/3 Brandy 1/3 French Vermouth 4 ds. Grenadine 1 ds. Angostura
◤ **De Don O. B.**	1/4 Peppermint white 1/8 Peach Bitter 1/8 Curaçao red 1/2 Brandy
◤ **Deauville**	1/4 Calvados 1/4 Brandy 1/4 Cointreau 1/4 Lemon Juice
* **Deep Sea**	1/2 French Vermouth 1/2 Gin 1 ds. Absinthe 1 ds. Orange
◤ **Delphine**	1/2 Gin 1/4 Kina Lillet 1/4 Cointreau 2 ds. Fernet Branca
+ **Dempsey**	1/2 Gin 1/2 Calvados 2 ds. Grenadine 2 ds. Absinthe
+ **Depth**	1/2 Kina Lillet 1/2 Dry Gin 2 ds. Absinthe

* **Derby**	1	Gin
	2 ds.	Peach Bitter
		fresh mint in shaker
* **De Rigueur**	1/2	Rye Whisky
	1/4	Grapefruit Juice
	1/4	Honey
* **Devils**	1/2	Porto
	1/2	French Vermouth
	2 ds.	Lemon Juice
* **Diabola**	2/3	Dubonnet
	1/3	Gin
	2 ds.	Orgeat Syrup
○ **Diabolo**	1/2	Brandy
	1/2	French Vermouth
	2 ds.	Angostura
	6 ds.	Orange Bitter
◤ **Diki-Diki**	2/3	Calvados
	1/6	Swedish Punch
	1/6	Grapefruit Juice
* **Diplomat**	2/3	French Vermouth
	1/3	Italian Vermouth
	1 ds.	Maraschino
◤ **Dixile**	1/2	Dry Gin
	1/4	French Vermouth
	1/4	Absinthe
○ **Doctor**	1/3	Swedish Punch
	1/3	Lemon Juice
	1/3	Orange Juice

+ **Dodge**	½	Gin
	½	Mint with
	1 ds.	Grape Juice
Dolly O'Dare	⅙	Apricot Brandy
	2/6	French Vermouth
	½	Gin
		squeeze Orange peel
● **Dom**	½	Brandy
	½	Bénédictine
	3 ds.	Cointreau
	3 ds.	Fleur d'orange
* **Douglas**	⅔	Gin
	⅓	French Vermouth
		Orange and Lemon peel
● **Dream**	⅓	Curaçao red
	⅔	Brandy
	1 ds.	Absinthe
* **Dry Martini**	½	French Vermouth
	½	Gin
	1 ds.	Orange Bitter
		Lemon peel
* **Du Barry**	⅔	Gin
	⅓	French Vermouth
	1 ds.	Angostura
	2 ds.	Absinthe
* **Dubonnet**	½	Dubonnet
	½	Dry Gin
o **Duchess**	⅓	French Vermouth
	⅓	Italian Vermouth
	⅓	Absinthe

* **Duke of Marlborough**	1/2	Sherry
	1/2	Italian Vermouth
	3 ds.	Orange Bitter
◤ **Duppy**	2/3	Rye Whisky
	1/3	Curaçao
	2 ds.	Orange Bitter
+ **Dunlop**	1/3	Sherry
	2/3	Rum
	1 ds.	Angostura
● **Earthquake**	1/3	Gin
	1/3	Rye Whisky
	1/3	Absinthe
+ **East & West**	1/4	Bacardi
	3/4	East Indian Punch
	4 ds.	Lemon Juice
+ **East India**	3/4	Brandy
	1/8	Pineapple Juice
	1/8	Orange Curaçao
	1 ds.	Angostura
◤ **Eclipse**	3/4	Rum
	1/8	Lemon Juice
	1/8	Chartreuse verte
◤ **Eddy Brown**	1/3	Kina Lillet
	2/3	Gin
	2 ds.	Apricot Brandy
		Sherry
* **Elektra**	3/4	Sherry
	1/4	French Vermouth
	2 ds.	Absinthe

* **Elk**	1/2	Gin
	1/2	French Vermouth
	2 ds.	Prunelle Brandy
* **Elixir**	1/2	Kola Tonic
	1/2	Calvados
◤ **Elliott**	1/4	Lemon Juice
	1/4	Cointreau
	1/4	Peach Brandy
	1/4	Gin
o **Embassy Cocktail**	2/3	Canadian Club Whisky
	1/3	French Vermouth
	2 ds.	Grand Marnier
	1 ds.	Angostura
◤ **Empire**	1/4	Apricot Brandy
	1/4	Calvados
	1/2	Gin
◤ **Enfer**	1/2	Brandy
	1/2	Crème de Menthe verte
◤ **Ethel**	1/3	Apricot Brandy
	1/3	Crème de Menthe white
	1/3	Curaçao
Excelsior	1/2	Orange Juice
	1/2	Rum
		Barspoon Sugar
◤ **Fairbanks**	1/3	Apricot Brandy
	1/3	French Vermouth
	1/3	Gin
◤ **Fair & Warmer**	1/3	Italian Vermouth
	2/3	Bacardi Rum
	2 ds.	Curaçao

* **Fallen Angel**	3/4	Gin
	1/4	Lemon Juice
	2 ds.	Crème de Menthe
	1 ds.	Angostura
● **Fantasio**	1/6	Crème de Menthe white
	1/6	Maraschino
	1/3	Brandy
	1/3	Gin
○ **Fascinator**	1/3	French Vermouth
	2/3	Dry Gin
	2 ds.	Absinthe
		fresh Mint in shaker
◤ **Favourite**	1/3	Apricot Brandy
	1/3	French Vermouth
	1/3	Gin
	1 ds.	Lemon Juice
* **Fernet Branca**	1/4	Fernet
	1/4	Italian Vermouth
	1/2	Gin
* **Fifi**	1/3	Crème de Cassis
	2/3	Gin
* **Fifty-Fifty**	1/2	Dry Gin
	1/2	French Vermouth
○ **Filmograph**	1/2	Brandy
	1/4	Kola Tonic
	1/4	Citronelle
◤ **Fine & Dandy**	1/4	Lemon Juice
	1/4	Cointreau
	1/2	Plymouth Gin
	1 ds.	Angostura

+ **Five-Fifteen**	1/3	Curaçao
	1/3	French Vermouth
	1/3	Sweet Cream
Flu	1/2	Rye Whisky
	1/8	Ginger Brandy
	1/8	Rock Candy Syrup
	1 ds.	Jamaica Ginger
	1/4	Lemon Juice
o **Fluffy Ruffles**	1/2	Bacardi Rum
	1/2	Italian Vermouth
		piece of Lemon
o **Flying Scotchman**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Scotch Whisky
	4 ds.	Orange Bitter
	4 ds.	Gomme Syrup
◤ **Four Flush**	1/4	French Vermouth
	1/4	Swedish Punch
	1/2	Bacardi Rum
	1 ds.	Grenadine
* **Fourth Degree**	1/3	French Vermouth
	1/3	Gin
	1/3	Italian Vermouth
	4 ds.	Absinthe
+ **Fox River**	1/4	Crème de Cacao
	3/4	Rye Whisky
	4 ds.	Peach Bitter
	1	Lump of Ice
		old fashioned glass
		squeeze Lemon peel
◤ **Fox-Trot**	1/2	Bacardi Rum
	1/2	Lemon Juice
	4 ds.	Curaçao Orange

● **Frank Sullivan**	1/4 Lemon Juice 1/4 Kina Lillet 1/4 Cointreau 1/4 Brandy
◤ **Franken Jack**	1/3 Gin 1/3 French Vermouth 1/6 Apricot Brandy 1/6 Cointreau
◤ **Frantic Atlantic**	1/3 Brandy 1/3 Anis del Oso or Anisette 1/3 Lemon Juice
+ **Froupe**	1/2 Italian Vermouth 1/2 Brandy 1 Barspoon Bénédictine
◤ **Full House**	1/4 Swedish Punch 1/4 French Vermouth 1/2 Bacardi Rum
* **Futurity**	2/3 Gin 1/3 French Vermouth 2 ds. Angostura
◤ **Gangadine**	1/3 Cusenier 1/3 Mint White 1/3 Gin Barspoon Framboise Syrup
○ **Gasper**	1/2 Gin 1/2 Absinthe 2 ds. Gomme Syrup
○ **Gazette**	1/2 Italian Vermouth 1/2 Brandy Barspoon Lemon Juice Barspoon Gomme Syrup

o **Gene Gorrie**	1/2	Hercules
	1/2	Dry Gin
* **Gene Tunney**	1/3	French Vermouth
	2/3	Gin
	1 ds.	Orange Juice
	1 ds.	Lemon Juice
* **Geneviève**	1/3	Gin (Genever)
	2/3	Hercules
Gentleman	1/2	Scotch Whisky
	1/2	Italian Vermouth
	2 ds.	Orange Bitter
	2 ds.	Curaçao
* **Gibson**	1/2	French Vermouth
	1/2	Gin
		squeeze Lemon peel
o **Gilroy**	1/6	Lemon Juice
	1/6	French Vermouth
	1/3	Cherry Brandy
	1/3	Gin
	1 ds.	Orange Bitter
o **Gimblet**	1/2	Gin
	1/4	Lemon Juice
	1/4	Cordial Médoc
* **Gin**	1/1	Gin
	4 ds.	Orange Bitter
* **Gin & Cape**	1/2	Caperitif
	1/2	Dry Gin
		squeeze Lemon peel
● **Glad-Eye**	1/3	Peppermint
	2/3	Absinthe

* **Glaieul**	2/3	Gin
	1/3	Dubonnet
	2 ds.	Absinthe
	2 ds.	Orange Bitter
+ **Gloom Chaser**	1/4	Lemon Juice
	1/4	Grenadine
	1/4	Grand Marnier
	1/4	Curaçao
* **Gloom Raiser**	2/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	2 ds.	Absinthe
	2 ds.	Grenadine
* **Golden Ermine**	1/8	Italian Vermouth
	3/8	French Vermouth
	1/2	Dry Gin
◤ **Gold Deck**	1/4	Crème de Menthe white
	1/4	Italian Vermouth
	1/2	Brandy
◤ **Gradeal**	1/4	Gin
	1/4	Apricot Brandy
	1/2	Bacardi Rum
* **Grand Slam**	1/4	French Vermouth
	1/4	Italian Vermouth
	1/2	Swedish Punch
* **Grape Wine**	1/4	Grape Juice
	1/4	Lemon Juice
	1/2	Gin
	1 ds.	Grenadine
* **Grapefruit**	1/2	Gin
	1/4	Lemon Juice
	1	Barspoon Grapefruit. Jelly

+ **Great Secret**	2/3	Gin
	1/3	Kina Lillet
	1 ds.	Angostura
* **Greenbriar**	2/3	Cherry Brandy
	1/3	French Vermouth
	1 ds.	Peach Bitter
		fresh mint
◆ **Green Dragon**	1/8	Lemon Juice
	1/8	Kummel
	1/4	Green Mint
	1/2	Dry Gin
	4 ds.	Peach Bitter
o **Green Room**	1/3	Brandy
	2/3	French Vermouth
	2 ds.	Curaçao
+ **Grenadier**	1/3	Ginger Brandy
	2/3	Brandy
	1	Barspoon Sugar
	1 ds.	Jamaica Ginger
* **Guard's**	1/3	Italian Vermouth
	2/3	Dry Gin
	2 ds.	Curaçao
* **Gypsy**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Gin
* **Hakam**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Gin
	1 ds.	Curaçao
	1 ds.	Orange Bitter
o **H. & H.**	1/3	Kina Lillet
	2/3	Dry Gin
	2 ds.	Curaçao

* **Hanky Panky**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Gin
	2 ds.	Fernet Branca
* **H. P. W.**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Tom Gin
* **Harrovian**	1/1	Gin
		Barspoon Orange Juice
	1 ds.	Lemon Juice
	1 ds.	Angostura
* **Harry's**	2/3	Gin
	1/3	Italian Vermouth
	1 ds.	Absinthe
		Fresh Mint
* **Harvard**	1/2	Brandy
	1/2	Italian Vermouth
	2 ds.	Angostura
	1 ds.	Gomme Syrup
* **Hasty**	1/3	French Vermouth
	2/3	Gin
	1 ds.	Absinthe
	4 ds.	Grenadine
Havania	1/4	Gin
	1/4	Swedish Punch
	1/2	Apricot Brandy
	1 ds.	Lemon Juice
Hawaiian	1/4	Gin
	1/2	Orange Juice
	1/4	Curaçao
+ **Health**	1/3	Brandy
	2/3	Hercules

+ **Herring**	1/2	French Vermouth
	1/2	Cherry Brandy (Herring)
	1 ds.	Peach Bitter
● **Hell**	1/2	Brandy
	1/2	Green Menthe
		Pink red Pepper
+ **Hesitation**	1/4	Rye Whisky
	3/4	Swedish Punch
	1 ds.	Lemon Juice
* **Hoffman House**	1/2	French Vermouth
	2/3	Gin
	2 ds.	Orange Bitter
		squeeze Lemon peel
* **Holland**	2 ds.	Boonekamp Bitter
	2 ds.	Orange Bitter
	2 ds.	Absinthe
	1/1	Holland. Gin (Genièvre)
* **Holland House**		Barspoon Lemon Juice
	1	Slice Pineapple
	1/3	French Vermouth
	2/3	Gin
	4 ds.	Maraschino
* **Homestead**	1/3	Italian Vermouth
	2/3	Dry Gin
	1	slice Orange in the shaker
◆ **Honey Moon**	1/3	Bénédictine
	1/3	Apple Brandy
	1/3	Lemon Juice
	3 ds.	Curaçao

Honolulu	1/3	Maraschino
	1/3	Gin
	1/3	Bénédictine
Hoopla	1/4	Lemon Juice
	1/4	Kina Lillet
	1/4	Cointreau
	1/4	Brandy
Hoots Mon	1/4	Kina Lillet
	1/4	Italian Vermouth
	1/2	Scotch Whisky
+ **Hop Toad**	1/4	Lemon Juice
	3/4	Apricot Brandy
o **Hot Deck**	1/4	Italian Vermouth
	3/4	Whisky
	1 ds.	Jamaica Ginger
* **Houla Houla**	1/3	Orange Juice
	2/3	Gin
	1 ds.	Curaçao
100%	1/6	Orange Juice
	1/6	Lemon Juice
	2/3	Swedish Punch
	2	Grenadine
Hurricane	1/4	Whisky
	1/4	Gin
	1/4	Crème de Menthe
	1/4	Lemon Juice
* **Ideal**	2/3	Gin
	1/3	Italian Vermouth
	2	Barspoon Grapefruit Juice
	3 ds.	Maraschino

* **Imperial**	1/2	French Vermouth
	1/2	Maraschino
	1 ds.	Absinthe
	1 ds.	Orange Bitter
* **Inca**	1/4	Gin
	1/4	Italian Vermouth
	1/4	French Vermouth
	1/4	Sherry
	1 ds.	Orgeat Syrup
	1 ds.	Orange Bitter
* **Income Tax**	1/4	French Vermouth
	1/4	Italian Vermouth
	1/2	Dry Gin
		Orange Juice
	1 ds.	Angostura
* **Ink Street**	1/3	Rye Whisky
	1/3	Orange Juice
	1/3	Lemon Juice
o **Irish**	2/3	Irish Whisky
	2 ds.	Absinthe
	2 ds.	Curaçao
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Maraschino
* **Jabberwock**	1/3	Gin
	1/3	Sherry
	1/3	Caperitif
		squeeze Lemon peel
o **Jack Kearns**	1/4	Bacardi
	3/4	Gin
	1 ds.	Gomme
	1 ds.	Lemon Juice

* **Jack Pine**	1 spoon Orange Juice 3/4 Gin 1/4 French Vermouth 1 slice Pineapple in shaker
+ **Jack Rose**	1/4 Grenadine 1/2 Applejack 1/4 Lemon Juice
* **Jackson**	2 ds. Orange Bitter 1/2 Gin 1/2 Dubonnet
* **Jack Withers**	1/3 Italian Vermouth 1/3 French Vermouth 1/3 Gin
+ **Japanese, old fashioned** . .	3 ds. Orgeat Syrup 3 ds. Angostura 1/1 Eau céleste or Kirsch 2 ds. Maraschino old fashioned glass squeeze Lemon peel
+ **Jersey**	1/2 Barspoon Sugar 2 ds. Angostura 1/2 Apple Brandy balance with Cider, Applewine small Ballonglass
+ **Jewel**	1/3 Chartreuse green 1/3 Italian Vermouth 1/3 Gin 4 ds. Orange Bitter squeeze Orange peel

* **Jeyplak**	2/3	Dry Gin
	1/3	Italian Vermouth
	1 ds.	Absinthe
		squeeze Orange peel
o **Jimmy Blanc**	3 ds.	Dubonnet
	1/3	Kina Lillet
	2/3	Dry Gin
		squeeze Orange peel
+ **Joburg**	1/2	Caperitif
	1/2	Bacardi Rum
	4 ds.	Orange Bitter
* **Jockey Club**	3/4	Gin
	1 ds.	Angostura
	1 ds.	Orange Bitter
	2 ds.	Crème de Noyau
	4 ds.	Lemon Juice
+ **Johnnie Mark**	1/3	Orange Curaçao
	2/3	Sloe Gin
◆ **John Wood**	1/5	Irish Whisky
	2/5	Italian Vermouth
	1/5	Lemon Juice
	1/5	Kummel
	1 ds.	Angostura
* **J. O. S.**	1/3	Italian Vermouth
	1/3	French Vermouth
	1/3	Gin
	1 ds.	Orange Bitter
	1 ds.	Lemon Juice
	1 ds.	Brandy

* **Journalist**	2 ds. Lemon Juice
	2 ds. Curaçao
	$^2/_3$ Gin
	1 ds. Angostura
	$^1/_6$ Italian Vermouth
	$^1/_6$ French Vermouth
o **Judge**	$^1/_3$ Gin
	$^1/_3$ Bacardi
	$^1/_3$ Lemon Juice
	2 ds. Grenadine
	$^1/_2$ spoon Sugar
+ **Judgette**	$^1/_3$ Peach Brandy
	$^1/_3$ Gin
	$^1/_3$ French Vermouth
	2 ds. Lemon Juice
* **Jupiter**	1 Barspoon Orange Juice
	1 Barspoon Parfait Amour
	$^1/_4$ French Vermouth
	$^1/_3$ Dry Gin
+ **K. C. B.**	$^1/_4$ Kirsch
	$^3/_4$ Gin
	1 ds. Apricot Brandy
	1 ds. Lemon Juice
+ **Kicker**	$^1/_3$ Calvados
	$^2/_3$ Bacardi Rum
	2 ds. Italian Vermouth
o **Kina**	$^1/_4$ Kina Lillet
	$^1/_4$ Italian Vermouth
	$^1/_2$ Gin

○ **King Cole**	1/1	Rye Whisky
	2 ds.	Gomme Syrup
	2 ds.	Fernet Branca
	1	Lump of Ice in old fashioned glass, decorate with slice of Pine apple and Orange
+ **Kingston**	1/2	Jamaica Rum
	1/4	Kummel
	1/4	Orange Juice
	3 ds.	Pienento Dream (Jamaican Liquor)
+ **Knickerbocker**	1/3	French Vermouth
	2/3	Gin
	1 ds.	Italian Vermouth
		squeeze Lemon peel
+ **Knickerbocker, old fashioned**	1	Barspoon Raspberry Syrup
	1	Barspoon Lemon Juice
	1	Barspoon Orange Juice
	1	slice Pineapple
	1/2	Rum
	1/4	Curaçao
● **Knock out**		Barspoon White Mint
	1/3	Absinthe
	1/3	Gin
	1/3	French Vermouth
* **Kola**	1/3	Gin
	2/3	Kola
	2 ds.	Orange Bitter
* **Kups**	1/8	Italian Vermouth
	1/4	French Vermouth
	5/8	Gin
		squeeze Orange peel

* **Ladies**	1/1	Rye Whisky
	2 ds.	Absinthe
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Anisette
* **Lasky**	1/3	Grape Juice
	1/3	Swedish Punch
	1/3	Dry Gin
● **Last Round**	1/3	Gin
	1/3	Crème de Noyau
	1/6	Cointreau
	1/6	Brandy
+ **Law Hill**	1/3	French Vermouth
	2/3	Rye Whisky
	1 ds.	Absinthe
	1 ds.	Maraschino
	1 ds.	Angostura
+ **Leap Year**	2/3	Gin
	1/6	Grand Marnier
	1/6	Italian Vermouth
* **Leave it to me**	1/4	Apricot Brandy
	1/4	French Vermouth
	1/2	Plymouth Gin
	2 ds.	Lemon Juice
	2 ds.	Grenadine
* **Leave it to me (old fashioned)**		Barspoon Raspberry Syrup
		Barspoon Lemon Juice
	1 ds.	Maraschino
	3/4	Gin
		slice of Orange and Lemon decorated old fashioned glass

+ **Liberty**	1/3 Bacardi Rum
	2/3 Apple Jack
	1 ds. Raspberry Syrup
× **Lily**	1/3 Dry Gin
	1/3 Kina Lillet
	1/3 Crème de Noyau
	1 ds. Lemon Juice
+ **Lindbergh**	1/2 Kina Lillet
	1/2 Gin
	2 ds. Orange Juice
	2 ds. Pricota
● **Little Devil**	1/6 Lemon Juice
	1/6 Cointreau
	1/3 Bacardi
	1/3 Gin
* **Little Egypt**	1/1 Sherry
	2 ds. Angostura
	3 ds. Absinthe
	3 ds. Italian Vermouth
+ **Little Princess**	1/2 Italian Vermouth
	1/2 Bacardi Rum
* **London**	2/3 Dry Gin
	2 ds. Orange Bitter
	2 ds. Gomme
	2 ds. Absinthe or Oxygénée Cusenier
* **Lone Tree**	1/3 Italian Vermouth
	1/3 French Vermouth
	1/3 Gin
	2 ds. Orange Bitter

◤ **Lord Suffolk**	1/8	Italian Vermouth
	1/8	Cointreau
	5/8	Gin
	1/8	Maraschino
◤ **Loud Speaker**	1/8	Lemon Juice
	1/8	Cointreau
	3/8	Gin
	3/8	Brandy
+ **Lucifer**	1/2	Gin
	1/4	Curaçao blanc
	1/8	Cointreau
	1/8	Chartreuse (Elixir)
* **Luigi**	1/2	French Vermouth
	1/2	Gin
	1	Barspoon Grenadine
	1 ds.	Cointreau
		Juice of a half Tangerine
* **Lutkins**	1/2	French Vermouth
	1/2	Dry Gin
	2 ds.	Apricot Brandy
	2 ds.	Orange Juice
* **Macaroni**	1/3	Italian Vermouth
	2/3	Absinthe
* **McClelland**	2/3	Gin
	1/3	Curaçao
	1 ds.	Absinthe
* **Magnolia**	1/2	Lemon Juice
	1/2	Gin
	2 ds.	Grenadine

● **Mah-Jongg**	1/6	Cointreau
	1/6	Bacardi Rum
	2/3	Gin
* **Maidens Blush**	1	Dry Gin
	4 ds.	Grenadine
	4 ds.	Curaçao Orange
	1 ds.	Lemon Juice
● **Maidens Prayer**	3/8	Cointreau
	1/8	Orange Juice
	3/8	Gin
	1/8	Lemon Juice
* **Manhattan**	2/3	Rye Whisky
	1/3	Italian Vermouth
	2 ds.	Angostura
* **Manhattan, old fashioned** .	2 ds.	Gomme Syrup
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Curaçao or Maraschino
	2 ds.	Absinthe
	1/2	Rye Whisky
	1/2	Italian Vermouth
		slice of Lemon and Orange decorated, old fash. glass
* **Manyann**	1/4	Gin
	1/4	Caperitif
	1/2	Lemon Juice
	2 ds.	Curaçao
* **Maragato**	1/4	Bacardi Rum
	1/4	French Vermouth
	1/4	Italian Vermouth
	1 ds.	Kirsch
	1/4	Lemon Juice
		Put piece of Sugar dissolved in Water in old fashioned glass

* **Marguerite**	1/2	French Vermouth
	1/2	Gin
	2 ds.	Orange Bitter
	3 ds.	Anisette
		squeeze Lemon peel
+ **Marmon**	1/3	Kirsch
	1/3	Cherry Brandy
	1/3	French Vermouth
* **Marmalade**	1	Barspoon Orange Marmalade
	3/4	Gin
	1/4	Lemon Juice
+ **Marny**	1/3	Grand Marnier
	2/3	Dry Gin
* **Martini Dry**	1/3	French Vermouth
	2/3	Gin
	3 ds.	Orange Bitter
		squeeze Lemon peel
* **Martini Medium**	1/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	1/3	Italian Vermouth
	3 ds.	Orange Bitter
		squeeze Lemon peel
* **Martini Sweet**	1/3	Italian Vermouth
	2/3	Gin
	3 ds.	Orange Bitter
Marvel	3/4	Jamaica Rum
	1/8	Citronelle Syrup
	1/8	Grenadine
+ **Mary Pickford**	1/2	Bacardi Rum
	1/2	Pineapple Juice
	1	Barspoon Grenadine
	6 ds.	Maraschino

* **Maurice**	1/4	Italian Vermouth
	1/4	French Vermouth
	1/2	Gin
	1 ds.	Absinthe
		Barspoon Orange Juice
+ **Mayfair**	1/4	Apricot Brandy
	1/4	Orange Juice
	1/2	Dry Gin
	1 ds.	Clove Syrup
+ **Melba**	1/2	Bacardi Rum
	1/2	Swedish Punch
	2 ds.	Grenadine
	2 ds.	Absinthe
		Barspoon Lemon Juice
Melon	1/8	Lemon Juice
	3/8	Maraschino
	1/2	Gin
* **Merry Widow**	1/2	French Vermouth
	1/2	Gin
	2 ds.	Bénédictine
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Absinthe
* **Mickie Walker**	1/4	Italian Vermouth
	3/4	Scotch Whisky
	1 ds.	Grenadine
	1 ds.	Lemon Juice
Mikado	1/2	Brandy
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Crème de Noyau
	2 ds.	Curaçao
	2 ds.	Orgeat Syrup

Millionaire	$^1/_4$	Gin
	1 ds.	Grenadine
	$^1/_4$	Apricot Brandy
	$^1/_4$	Rum
	$^1/_4$	Lemon Juice
* **Minnehaha**	$^1/_4$	French Vermouth
	$^1/_4$	Italian Vermouth
	$^1/_2$	Gin
	1 ds.	Absinthe
		Barspoon Orange Juice
* **Mint**	$^2/_3$	Rye Whisky
	2 ds.	Absinthe
	1 ds.	Angostura
	2 ds.	Gomme
		sprig of fresh mint decorated
* **Missisippi**	$^2/_3$	Dry Gin
	$^1/_6$	Lemon Juice
	$^1/_6$	Crème de Cassis
* **Mr.Manhattan, old fashioned**		Old fashioned glass, little Water, Lump of Sugar, crush fresh green Mint, all in the shaker and add:
	$^1/_1$	Gin
	4 ds.	Lemon Juice
		Barspoon of Orange Juice
* **Modder River**	$^1/_4$	French Vermouth
	$^1/_4$	Caperitif
	$^1/_2$	Dry Gin
* **Modern**	$^1/_1$	Scotch Whisky
	2 ds.	Jamaica Rum
	1 ds.	Orange Bitter
	2 ds.	Lemon Juice
	1 ds.	Absinthe

* **Moll**	1/3	Gin
	1/3	Sloe Gin
	1/3	French Vermouth
	4 ds.	Orange Bitter
* **Monkey Gland**	1/3	Orange Juice
	2/3	Gin
	3 ds.	Absinthe
	3 ds.	Grenadine
* **Montpellier**	1/3	French Vermouth
	2/3	Dry Gin
		pickled onion
+ **Moonlight**	1/3	Grape fruit Juice
	1/3	Gin
	1/3	White Wine
	4 ds.	Kirsch
		Lemon peel in glass
+ **Moonraker**	1/3	Brandy
	1/3	Quinquina
	1/3	Peach Brandy
+ **Moon Shine**	1/5	Maraschino
	2/5	French Vermouth
	3/5	Gin
* **Montana**	1/2	French Vermouth
	1/2	Gin
	2 ds.	Maraschino
	2 ds.	Orange Bitter
		squeeze Lemon peel
+ **Morning**	1/2	Brandy
	1/2	French Vermouth
	2 ds.	Curaçao
	2 ds.	Maraschino
	2 ds.	Orange Bitter

Vide pag. 120

+ **Morning** . . . . (Continuation - Suite - Fortsetzung)	2 ds.	Absinthe
		squeeze Lemon peel (add a Sherry)
o **Moulin Rouge**	1/2	Apricot Brandy
	1/4	Orange Juice
	1/4	Lemon Juice
* **Mule**	2/3	Gin
	1/6	Lemon Juice
	1/6	Crème de Cassis
+ **Mule's Hind Leg**	1/5	Apricot Brandy
	1/5	Bénédictine
	1/5	Maple Syrup
	1/5	Apple Jack
	1/5	Gin
* **Napoleon engl.**	1/1	Dry Gin
	1 ds.	Dubonnet
	1 ds.	Fernet Branca
	1 ds.	Curaçao
Nevada	1/2	Bacardi Rum
	1/4	Grapefruit Juice
	1/4	Lemon Juice
+ **Newburg**	2/3	Brandy
	1/3	Apricot Brandy
		Barspoon Lemon Juice
* **Newbury**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Dry Gin
		peel of Lemon and Orange in glass
● **New Life**	1/4	Hercules
	1/4	Bacardi
	1/2	Cointreau

● **Newton's**	$^3/_4$ Brandy
	$^1/_4$ Cointreau
	1 ds. Angostura
* **New York, old fashioned** .	Old fashioned glass, little Water and Lump of Sugar, add in shaker:
	$^1/_4$ Lemon Juice
	$^3/_4$ Rye Whisky
	4 ds. Grenadine
+ **Nicole**	$^1/_3$ Gin
	$^1/_3$ Kummel
	$^1/_3$ Orange Juice (put Sherry in)
* **Nik's own**	$^1/_2$ Italian Vermouth
	$^1/_2$ Brandy
	2 ds. Angostura
	2 ds. Absinthe
	squeeze Lemon peel
● **Nine Pick**	$^2/_3$ Absinthe
	$^1/_3$ Gin
	1 ds. Angostura
	1 ds. Orange Bitter
	1 ds. Gomme
+ **Niny**	$^1/_4$ Cherry Brandy
	$^1/_4$ Lemon Juice
	$^1/_2$ Brandy
	2 ds. Grenadine
+ **Nineteen Hole**	$^1/_3$ Scotch
	$^1/_3$ Italian Vermouth
	$^1/_3$ Sherry

∗ **Nine-Twenty**	1/6	Gin
	1/6	Kirsch
	2/3	French Vermouth
		Barspoon Grenadine
● **Nine-Twenty (Pick me up)**	2/3	Absinthe
	1/3	Gin
	1 ds.	Angostura
		Gomme
		Orange Bitter
∗ **Nobis (Mätteler)**	1/3	Scotch Whisky
	2/3	Gin
		shot of Grenadine
● **Odd McJntyre**	1/4	Lemon Juice
	1/4	Kina Lillet
	1/4	Cointreau
	1/4	Brandy
+ **Oh Henry**	1/3	Bénédictine
	1/3	Whisky
	1/3	Ginger Ale
∗ **Old Etonian**	1/2	Gin
	1/2	Kina Lillet
	2 ds.	Orange Bitter
	2 ds.	Crème de Noyau
∗ **Old fashioned**		Old fashioned glass, little Water, Lump Sugar, add in shaker:
	1/1	Rye Whisky
	3 ds.	Angostura
		squeeze Lemon peel on top
∗ **Old Pal**	1/3	Rye Whisky
	1/3	French Vermouth
	1/3	Campari

* **Olivette**	2/3	Plymouth Gin
	3 ds.	Syrup
	3 ds.	Orange Bitter
	3 ds.	Absinthe
○ **Olympic**	1/3	Orange Juice
	1/3	Curaçao
	1/3	Brandy
* **One Exciting Night**	1/3	French Vermouth
	1/3	Italian Vermouth
	1/3	Plymouth Gin
	1 ds.	Orange Juice
○ **Oom Paul**	1/2	Caperitif
	1/2	Calvados
	2 ds.	Angostura
○ **Opal**	1/6	Cointreau
	2/6	Orange Juice
	3/6	Gin
* **Opera**	1/6	Dubonnet
	1/6	Maraschino
	2/3	Dry Gin
○ **Orange Bloom**	1/4	Italian Vermouth
	1/4	Cointreau
	1/2	Dry Gin
○ **Orange Blossom**	1/2	Orange Juice
	1/2	Gin
• **Oriental**	1/2	Rye Whisky
	1/4	Curaçao White
	1/4	Italian Vermouth
	1	spoon Lemon Juice

* **Oyster**		to 6 pieces Oysters, use Cocktail or Ballon glass Worcestershire sauce Ketchup Tomato sauce or Chilli sauce Tabasco sauce vinegar Taragone little Celery salt Juice of Lemon Stir well and put it ower the Oysters
o **Paddy**	1/2	Irish Whisky
	1/2	Italian Vermouth
	1 ds.	Angostura
* **Pall Mall**	1/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	1/3	Italian Vermouth
	1 ds.	Orange Bitter
		Barspoon White Mint
o **Palmer**	1/1	Rye Whisky
	1 ds.	Lemon Juice
	1 ds.	Angostura
Palmetto	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Rum
	2 ds.	Orange Bitter
+ **Panama**	1/3	Crème de Cacao
	1/3	Sweet Cream
	1/3	Brandy
◆ **Pansy**	1/1	Absinthe
	6 ds.	Grenadine
	2 ds.	Angostura

+ **Pansy Blossom**	1/1	Anis del Oso
		Barspoon Grenadine
	2 ds.	Angostura
o **Paradise**	1/4	Orange Juice
	1/2	Gin
	1/4	Apricot Brandy
* **Parisian**	1/3	French Vermouth
	1/3	Crème de Cassis
	1/3	Gin
+ **Parisian Blonde**	1/3	Sweet Cream
	1/3	Curaçao
	1/3	Rum
o **Pat's**	1/3	Gin
	1/3	Sherry
	1/3	Quinquina
	2 ds.	Cassis
	2 ds.	Abricotine
		Orange peel
◤ **Paulette**	1/2	Rum
	1/2	Lemon Juice
	1 ds.	Absinthe
		grated Nutmeg
* **Peggy**	1/3	French Vermouth
	2/3	Gin
	1 ds.	Absinthe
	1 ds.	Dubonnet
o **Pegu**	1/4	Curaçao
	1/2	Gin
	1/4	Lemon Juice
	1 ds.	Angostura
	1 ds.	Orange Bitter

* **Perfect**	1/3	French Vermouth
	1/3	Italian Vermouth
	1/3	Gin
+ **Personality à la Roy** . . .	1/4	Hercules
	1/4	Applejack
	1/2	Gin
	1 ds.	Angostura
* **Peto**		Barspoon Orange Juice
	1/4	French Vermouth
	1/4	Italian Vermouth
	1/2	Gin
	2 ds.	Maraschino
◤ **Philomel**	1/5	Rum
	2/5	Sherry
	1/5	Quinquina
	1/5	Orange Juice
		one turn of the peppermill
○ **Phoebe Snow**	1/2	Brandy
	1/2	Dubonnet
	1 ds.	Absinthe
○ **Piccad**	1/2	Caperitif
	1/2	Dry Gin
	3 ds.	Angostura
* **Piccadilly**	1/3	French Vermouth
	2/3	Dry Gin
	1 ds.	Absinthe
	1 ds.	Grenadine
* **Picon**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Amer Picon
◤ **Ping Pong**	1/2	Sloe Gin
	1/2	Crème d'Yvette
		Barspoon Lemon Juice

* **Pink Gin**	1/1	Gin
	4 ds.	Angostura
Planters'	1/2	Rum
	1/2	Orange Juice
	4 ds.	Lemon Juice
* **Plaza**	1/3	Italian Vermouth
	1/3	French Vermouth
	1/3	Gin
	1	slice of Pineapple
Poker	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Bacardi Rum
* **Polo**	1/4	Lemon Juice
	1/4	Italian Vermouth
	1/4	French Vermouth
	1/4	Gin
Pooh-Bah	1/3	Bacardi
	1/3	Swedish
	1/3	Gin
Poop Deck	1/2	Blackberry Brandy
	1/4	Porto
	1/4	Brandy
+ **Poppy**	1/3	Crème de Cacao
	2/3	Dry Gin
o **Porto**	1/2	Porto
	1/2	Brandy
	4 ds.	Curaçao
	1 ds.	Angostura
President	3/4	Bacardi Rum
	1/4	Orange Juice
	4 ds.	Grenadine

+**Presto**	$^1/_6$	Orange Juice
	$^1/_6$	Italian Vermouth
	$^2/_3$	Brandy
	1 ds.	Absinthe
+**Princess**	$^3/_4$	Apricot Brandy
	$^1/_4$	Sweet Cream
+**Princess Mary**	$^1/_3$	Crème de Cacao
	$^1/_3$	Sweet Cream
	$^1/_3$	Dry Gin
+**Princess Smile**	$^1/_2$	Gin
	$^1/_4$	Apricot-Brandy
	$^1/_4$	Calvados
	1 ds.	Lemon Juice
◤ **Prince of Wales**	$^1/_3$	Cointreau
	$^1/_3$	Rye
	$^1/_3$	Gin
	3 ds.	Lemon
	3 ds.	Cherry Brandy
* **Princeton**	$^2/_3$	Gin
	$^1/_3$	Porto
	2 ds.	Orange Bitter
∩ **Prohibition**	$^1/_2$	Gin
	$^1/_2$	Kina Lillet
	2 ds.	Orange Juice
	1 ds.	Apricot Brandy
◤ **Provençal**	$^1/_4$	French Vermouth
	$^1/_4$	Mandarinette
	$^1/_2$	Brandy
		squeeze Lemon peel

○ **Pruneaux**	1/3 Gin 1/3 Sherry 1/6 Prunes Syrup 1/6 Orange Juice
◤ **Quaker's**	1/3 Brandy 1/3 Rum 1/6 Lemon Juice 1/6 Raspberry Syrup
◤ **Quaker's Deck**	1/4 Sherry 1/2 Rum 1/4 Lemon Juice
○ **Queen's**	1/2 slice Crushed Pineapple 1/4 French Vermouth 1/4 Italian Vermouth 1/2 Gin
● **Queen Elizabeth**	1/4 Cointreau 1/4 Lemon Juice 1/2 Gin 1 ds. Absinthe
● **Quelle Vie**	1/3 Kummel 2/3 Brandy
* **R. A. C.** . . . . **(Royal Auto Club)**	1/4 French Vermouth 1/4 Italian Vermouth 1/2 Gin Orange peel squeezed
* **Racquet Club**	1/3 French Vermouth 2/3 Gin 1 ds. Orange Bitter
* **Ramon Newton**	1/4 Hercules 1/4 French Vermouth 1/2 Dry Gin squeeze Orange peel

o **Rapide**	1/2	Maraschino
	1/2	French Vermouth
	2 ds.	Absinthe
+ **Ray Long**	1/3	Italian Vermouth
	2/3	Brandy
	4 ds.	Absinthe
	1 ds.	Angostura
o **Raymond Hitch**	3/4	Italian Vermouth
	1 ds.	Orange Bitter
	1/4	Orange Juice
		slice Pineapple
* **Reform**	1/3	French Vermouth
	2/3	Sherry
	1 ds.	Orange Bitter
+ **Resolute**	1/4	Apricot Brandy
	1/4	Lemon Juice
	1/2	Dry Gin
o **Re-invigorator**	1/2	Gin
	1/4	Kola
	1/4	Citronelle
● **Rêve d'or**	1/3	Brandy
	1/3	Orange Juice
	1/6	Vieille Cure
	1/6	Absinthe
+ **Richemond**	1/3	Kina Lillet
	2/3	Gin
		squeeze Lemon peel
+ **Riviera**	3/4	Gin
	1/4	Crème de Menthe verte

◤ **Robson**	1/8	Lemon Juice
	1/8	Orange Juice
	1/4	Grenadine
	1/2	Rum
+ **Rob Roy**	1/2	Scotch Whisky
	1/2	Italian Vermouth
	1 ds.	Angostura
* **Rock & Rye**	3/4	Rye Whisky
		piece Rock Candy
	1/4	Lemon Juice
* **Rolls Royce**	1/4	French Vermouth
	1/4	Italian Vermouth
	1/2	Dry Gin
	1 ds.	Bénédictine
◤ **Rosary**	1/3	French Vermouth
	1/6	Cherry Brandy
	1/6	Kirsch
	1/6	Dubonnet
	1/6	Absinthe
○ **Rose English**		Crusta
	1/4	Apricot Brandy
	1/4	French Vermouth
	1/2	Gin
	1 ds.	Grenadine
	1 ds.	Lemon Juice
○ **Rose French**	1/6	Kirsch
	2/3	French Vermouth
	1/6	Grenadine
○ **Rose Swiss**	1/4	Cherry Brandy
	1/4	Kirsch
	1/2	Gin

○ **Roselyn**	2/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	2 ds.	Grenadine
* **Rosington**	1/3	Italian Vermouth
	2/3	Gin
		squeeze Orange peel
● **Roulette**	1/4	Swedish Punch
	1/4	Bacardi Rum
	1/2	Calvados
Royal	1/3	Italian Vermouth
	1/3	Gin
	1/3	Cherry Brandy
Royal Smile	1/4	Grenadine
	1/2	Applejack
	1/4	Dry Gin
		spoon of Lemon Juice
Roy Howard	1/2	Kina Lillet
	1/4	Brandy
	1/4	Orange Juice
	4 ds.	Grenadine
+ **Russel House**	1/1	Rye Whisky
	3 ds.	Blackberry Brandy
	2 ds.	Gomme
	2 ds.	Orange Bitter
● **Russian**	1/3	Crème de Cacao
	1/3	Gin
	1/3	Wodka
● **Rum**	1/6	Grenadine
	1/6	Curaçao
	2/3	Rum
		squeeze Lemon peel

Rye Way	1/1	Rye Whisky
	4 ds.	Gomme
	1 ds.	Angostura
+ **St. Mark**	1/6	Grenadine
	1/6	Cherry Brandy
	1/3	Gin
	1/3	French Vermouth
● **St. Raphael**	1/2	Mercurey Kina
	1/4	Brandy
	1/4	Cointreau
	1 ds.	Angostura
* **Salomé**	1/3	French Vermouth
	1/3	Gin
	1/3	Dubonnet
◤ **Sanctuary**	1/4	Cointreau
	1/4	Amer Picon
	1/2	Dubonnet
+ **Sand Martin**	1/5	Green Chartreuse
	2/5	Italian Vermouth
	2/5	Gin
+ **Santiago**	1/1	Bacardi Rum
	2 ds.	Lemon Juice
	2 ds.	Grenadine
+ **Saratoga**	1	slice Pineapple
	1/1	Brandy
	2 ds.	Maraschino
	2 ds.	Angostura
+ **Saucy Sue**	1/2	Calvados
	1/2	Brandy
	1 ds.	Absinthe
	1 ds.	Apricot Brandy

○ **Satan's Straight**	1/6	Italian Vermouth
	1/6	French Vermouth
	1/6	Orange Juice
	2/6	Gin
	1/6	Grand Marnier
	2 ds.	Orange Bitter
* **Savoy Special**	1/3	French Vermouth
	2/3	Gin
	2 ds.	Dubonnet
○ **Savoy Tongo**	1/2	Gin
	1/2	Applejack
* **Sazerac**		Old fashioned glass, little Water in it
	1	Lump Sugar
		add in shaker
	1 ds.	Angostura
	1/1	Rye Whisky
		squeeze Lemon peel
	1 ds.	Absinthe on top
+ **Scoff-Law**	1/6	Lemon Juice
	1/6	Grenadine
	1/3	Rye Whisky
	1/3	French Vermouth
	1 ds.	Orange Bitter
◆ **Self Starter**	1/8	Apricot Brandy
	3/8	Kina Lillet
	1/2	Dry Gin
	2 ds.	Absinthe
+ **Sensation**	1/4	Lemon Juice
	3/4	Gin
	3	sprigs of fresh Mint
	3 ds.	Maraschino

* **Seventh Heaven, French**	1/2	Gin
	1/2	Caperitif
	2 ds.	Maraschino
	2 ds.	Angostura
◤ **Seventh Heaven, English**	1/4	Maraschino
	1/4	Grapefruit Juice
	1/2	Gin
		sprig of green Mint on top
◤ **Sevilla**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Bacardi Rum
		rind of Orange
S. G.	1/3	Rye Whisky
	1/3	Lemon Juice
	1/3	Orange Juice
		Barspoon Grenadine
+ **Shamrock**	1/2	Irish Whisky
	1/2	French Vermouth
	2 ds.	green Chartreuse
	2 ds.	green Crème de Menthe
+ **Shanghai**	3/8	Lemon Juice
	1/8	Anisette
	1/2	Rum
* **Sherry**	1/1	Sherry
	4 ds.	French Vermouth
	4 ds.	Orange Bitter
● **Sherry Twist**	1/6	Orange Juice
	1/3	Rye Whisky
	1/3	Sherry
	1/6	Cointreau
		Barspoon of Lemon Juice
		a little Pepper-mill turn

● Sidecar	1/4 Lemon Juice 1/4 Cointreau 1/2 Brandy
* Silver	1/2 French Vermouth 1/2 Gin 2 ds. Maraschino 2 ds. Orange Bitter
+ Silver Bullet	1/2 Gin 1/4 Lemon Juice 1/4 Kummel
+ Silver Streak	1/2 Kummel 1/2 Gin
◤ Sir Walter	1/3 Brandy 1/3 Rum 1/3 Grenadine Curaçao Lemon Juice
◤ Six Cylinder	1/6 Cherry Brandy 1/6 Gin 1/6 Campari 1/6 Dubonnet 1/6 French Vermouth 1/6 Italian Vermouth
+ Skoal	1/3 Swedish Punch 1/3 Anisette 1/3 Lemon Juice
* Sloeberry	1/1 Sloe Gin 1 ds. Orange 1 ds. Angostura

∗ **Sloe Gin**	1/2 Sloe Gin
	1/4 Italian Vermouth
	1/4 French Vermouth
∗ **Smiler**	1/2 Dry Gin
	1/4 French Vermouth
	1/4 Italian Vermouth
	1 ds. Orange Juice
	1 ds. Angostura
+ **Snowball**	1/6 Crème de Violette
	1/6 Crème de Menthe, white
	1/6 Anisette
	1/6 Sweet Cream
	1/3 Dry Gin
o **Snider**	2/3 Dry Gin
	1/3 French Vermouth
	3 ds. Curaçao
∗ **Some Moth**	2/3 Gin
	1/3 French Vermouth
	1 ds. Absinthe
● **Sonora**	1/2 Applejack
	1/2 Bacardi Rum
+ **Sonza's Wilson**	1/2 Gin
	1/2 Cherry Brandy
	4 ds. Lemon Juice
	4 ds. Grenadine Juice
o **So So**	1/6 Grenadine
	1/6 Calvados
	1/3 Italian Vermouth
	1/3 Gin

S. O. S.	2 ds.	Vinegar
good Bye O. B.		all in glass not mixt
		spoon of Castor oil
		Yolk of an Egg
		Worcestershire Sauce
	1/3	Brandy on top
○ **Soul Kiss**	1/3	French Vermouth
	1/3	Italian Vermouth
	1/6	Dubonnet
	1/6	Orange Juice
* **Southern Gin**	1/1	Gin
	2 ds.	Orange Bitter
	2 ds.	Curaçao
+ **South Side**	3/4	Gin
	1/4	Lemon Juice
	2	sprigs fresh Mint
		Barspoon Sugar
+ **Spanish Town**	1/1	Rum
	3 ds.	Curaçao
		Nutmeg on top
+ **Special Rough**	1/2	Applejack
	1/2	Brandy
	1 ds.	Absinthe
◤ **Spencer**	1/3	Apricot Brandy
	2/3	Dry Gin
		add Cherry and squeeze Orange peel
○ **Spion Kop.**	1/2	French Vermouth
	1/2	Caperitif

+ **Spring**	3/5	Gin
	1/5	Quinquina
	1/5	Bénédictine
		add Olive
	2 ds.	Orange Bitter
+ **Spring Feeling**	1/4	Lemon Juice
	1/4	Green Chartreuse
	1/2	Gin
◤ **Stanley**	1/6	Lemon Juice
	1/6	Grenadine
	1/3	Rum
	1/3	Gin
◤ **Star**	1/2	Calvados
	1/2	Gin
	1 ds.	Italian Vermouth
		Barspoon Grapefruit Juice
◤ **Stinger**	3/4	Brandy
	1/4	White Crème de Menthe
Stomach	1/6	Fernet Branca
	1/2	Brandy
	2/6	Kummel
	5 ds.	Angostura
* **Straight Law**	1/3	Gin
	2/3	Sherry
◤ **Strawberry**	1/2	Strawberry Juice
	1/4	Orange Juice
	1/4	Rye Whisky
◤ **Strike's off**	1/4	Swedish Punch
	1/2	Gin
	1/4	Lemon Juice

◤ **Sunrise**	1/4	Yellow Chartreuse
	1/4	Crème de Violette
	1/4	Cointreau
	1/4	Grenadine
* **Sunshine**	2/3	Gin
	1/3	Italian Vermouth
	1 ds.	Angostura
		squeeze Orange peel
o **Sunshine South**	1/2	Bacardi Rum
	1/2	French Vermouth
	2 ds.	Crème de Cassis
		Barspoon Lemon Juice
+ **Sutton's Blind**	1/3	Gin
	1/3	Curaçao
	1/6	Brandy
	2 ds.	Orange Bitter
* **Swarze Freeze**	1/3	Rye Whisky
	2/3	Caperitif
	1 ds.	Peach Brandy
+ **Sweet Pototie**	1/4	Orange Juice
	1/4	Cointreau
	1/2	Gin
◤ **Swiss**	1/2	Absinthe
	1/2	Cream fresh
		Barspoon Grenadine
* **Swizzles**	1/2	Gin
	1/2	Lemon Juice
	1 ds.	Angostura
		Barspoon Sugar

◤ **Tanglefoot**	1/6	Orange Juice
	1/6	Lemon Juice
	1/3	Bacardi Rum
	1/3	Swedish Punch
* **Tango**	1/2	Gin
	1/4	Italian Vermouth
	1/4	French Vermouth
		Barspoon Orange Juice
	2 ds.	Curaçao
+ **Tantalus**	1/3	Lemon Juice
	1/3	Brandy
	1/3	Forbidden Fruit Liquor
○ **Temptation**	3/4	Rye Whisky
	2 ds.	Dubonnet
		Absinthe
		Curaçao
		and rind of Lemon and Orange
○ **Tempter**	1/2	Porto
	1/2	Apricot Brandy
● **Texas O. B.**	1/4	Fernet
	1/4	Rum
	1/4	Brandy or Applejack
	1/4	Cointreau
* **Third Degree, old fashioned**	2/3	Gin
		old fashioned glass
	1/3	French Vermouth
	4 ds.	Absinthe
◤ **Third Rail**	1/3	Bacardi
	1/3	Calvados
	1/3	Brandy
	1 ds.	Absinthe

○ **Thistle**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Scotch Whisky
	2 ds.	Angostura
◤ **Three Miles Limit or Three Miller**	2/3	Brandy
	1/3	Bacardi Rum
		Barspoon Grenadine
	1 ds.	Lemon Juice
* **Three Stripes**	2/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	3	slices of Orange
* **Thunder**	1/1	Brandy
		Barspoon Gomme Syrup
		Yolk of Egg
		Cayenne-Pepper on Top
* **Thunder and Lightning**		Yolk of Egg
		Barspoon Sugar
	1/1	Brandy
		Cayenne-Pepper on Top
○ **Thunder Clap**	1/3	Brandy
	1/3	Gin
	1/3	Rye Whisky
* **Tinton**	1/3	Porto
	2/3	Applejack
	1/3	Irish Whisky
	1/3	Green Chartreuse
	1/3	Italian Vermouth
* **Tipperary March**	1/6	Orange Juice
	1/3	French Vermouth
	1/3	Gin
	1/6	Grenadine
	2	sprigs fresh Mint

◤ **Tipperary Song**	1/3 Irish Whisky
	1/3 Chartreuse green
	1/3 Italian Vermouth
● **T. N. T.**	1/2 Rye Whisky
	1/2 Absinthe
Torpedo	1/3 Brandy
	2/3 Calvados
* **Toxedo**	1/2 French Vermouth
	1/2 Gin
	4 ds. Absinthe
	rind of Lemon
* **Transvaal**	1/2 Gin
	1/2 Caperitif
	3 ds. Orange Bitter
◤ **Trilby**	1/3 Scotch Whisky
	1/3 Italian Vermouth
	1/3 Parfait Amour
	2 ds. Absinthe
	2 ds. Orange
* **Trinity**	1/3 French Vermouth
	1/3 Italian Vermouth
	1/3 Gin
* **Trocadéro**	1/2 French Vermouth
	1/2 Italian Vermouth
	2 ds. Orange Bitter
	2 ds. Grenadine
+ **Tropical**	1/3 Crème de Cacao
	1/3 Maraschino
	1/3 French Vermouth
	1 ds. Angostura
	1 ds. Orange Bitter

○ **Tulip**	1/6	Lemon Juice
	1/6	Apricot Brandy
	1/3	Italian Vermouth
	1/3	Calvados
* **Tunnel**	1/6	Italian Vermouth
	1/6	French Vermouth
	1/3	Campari
	1/3	Gin
		squeeze Orange peel
* **Turf**	1/2	French Vermouth
	1/2	Gin
	3 ds.	Maraschino
	3 ds.	Orange Bitter
◤ **Twelve Miles out**	1/3	Bacardi Rum
	1/3	Swedish Punch
	1/3	Calvados
		squeeze Orange peel
◤ **Twelve Miles Limit**	2/3	Brandy
	1/3	Bacardi
		Barspoon Lemon Juice
◤ **Ulanda**	1/3	Cointreau
	2/3	Gin
	1 ds.	Absinthe
* **Upstairs**	3/4	Dubonnet
	1/4	Lemon Juice
○ **Up to date**	1/2	Rye Whisky
	1/2	Sherry
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Grand Marnier

+ **Valencia**	2/3	Apricot Brandy
	1/3	Orange Juice
		Orange Bitter
+ **Vanderbilt**	3/4	Brandy
	1/4	Cherry Brandy
	2 ds.	Angostura
o **Van Dusen**	2/3	Gin
	1/3	French Vermouth
	2 ds.	Grand Marnier
* **Velocity**	1/3	Gin
	2/3	Italian Vermouth
		piece of Orange in shaker
* **Vermouth**	1/2	French Vermouth
	1/2	Italian Vermouth
	4 ds.	Angostura
	4 ds.	Orange Bitter
o **Victor**	1/4	Brandy
	1/4	Gin
	1/2	Italian Vermouth
* **Vie Rose**	1/6	Lemon Juice
	1/6	Grenadine
	1/3	Dry Gin
	1/3	Kirsch
Virgin	1/3	Forbidden Fruit Liqueur
	1/3	White Crème de Menthe
	1/3	Gin
Volstead	3/4	Orange Juice
	1/4	Lemon Juice
	1 ds.	Hercules

o **Waldorf Cocktail**	1/3	Italian Vermouth
	1/3	Gin
	1/3	Apple Brandy
		Barspoon Chartreuse jaune
+ **Warday's**	1/2	Rye Whisky
	1/4	Orange Juice
	1/4	Lemon Juice
o **War, the 75**	2/3	Calvados
	1/3	Gin
	2 ds.	Absinthe
	1	Barspoon Grenadine
+ **Ward Eight**	1/2	Rye Whisky
	1/4	Lemon Juice
	1/4	Orange Juice
		Barspoon Grenadine
o **Warden**	1/2	Dry Gin
	1/4	French Vermouth
	1/4	Hercules
o **Washington**	2/3	French Vermouth
	1/3	Brandy
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Gomme
* **Wax**	1/1	Gin
	4 ds.	Orange Bitter
o **Webster**	1/8	Apricot Brandy
	1/8	Lemon Juice
	1/4	French Vermouth
	1/2	Gin

o **Wedding-Bells**	1/6	Orange Juice
	1/6	Cherry Brandy
	1/3	Dry Gin
	1/3	Dubonnet
o **Weesuer special**	1/4	French Vermouth
	1/4	Italian Vermouth
	1/4	Gin
	1/4	Curaçao
	2 ds.	Absinthe
◆ **Welcome Stranger**	1/6	Grenadine
	1/6	Lemon Juice
	1/6	Orange Juice
	1/6	Gin
	1/6	Swedish Punch
	1/6	Brandy
+ **Wembley**	1/3	Scotch Whisky
	1/3	French Vermouth
	1/3	Pineapple Juice
o **Westbrook**	1/2	Gin
	2/6	Italian Vermouth
	1/6	Rye Whisky
	2 ds.	Gomme
o **Western Rose**	1/2	Gin
	1/4	Apricot Brandy
	1/4	French Vermouth
	1 ds.	Lemon Juice
o **West Indian, old fashioned**		Old fashioned Glass
		Lump of Ice
		Barspoon Sugar
	4 ds.	Angostura
		Barspoon Lemon Juice
		balance Dry Gin
		stir and serve

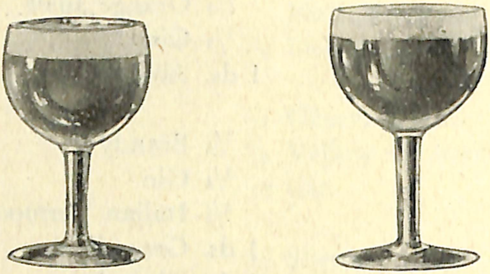
● **Which Way**	$^1/_3$ Absinthe
	$^1/_3$ Anisette
	$^1/_3$ Brandy
○ **Whip**	$^1/_4$ French Vermouth
	$^1/_4$ Italian Vermouth
	$^1/_2$ Brandy
	1 ds. Absinthe
	3 ds. Curaçao
+ **Whisky**	$^1/_1$ Rye Whisky
	4 ds. Gomme
	1 ds. Angostura
+ **Whisky spec.**	$^2/_3$ Scotch Whisky
	$^1/_3$ French Vermouth
	$^1/_2$ Barspoon Orange Juice
+ **Whist**	$^1/_4$ Bacardi Rum
	$^1/_4$ Italian Vermouth
	$^1/_2$ Calvados
* **White**	$^1/_1$ Dry Gin
	2 ds. Orange Bitter
	2 Barspoons Anisette
● **White Baby**	$^1/_2$ Gin
	$^1/_4$ Cointreau
	$^1/_4$ Citronelle
◤ **White Lady**	$^1/_4$ Lemon Juice
	$^1/_4$ Cointreau
	$^1/_2$ Dry Gin
● **White Lily**	$^1/_3$ Bacardi
	$^1/_3$ Gin
	$^1/_3$ Cointreau
	1 ds. Absinthe

◤ **White Wings**	1/3	Crème de Menthe white
	2/3	Gin
+ **Whizz-Doodle**	1/4	Crème de Cacao
	1/4	Sweet Cream
	1/4	Gin
	1/4	Scotch Whisky
o **Whizz-Bang**	2/3	Scotch Whisky
	1/3	French Vermouth
	2 ds.	Absinthe
	2 ds.	Grenadine
	2 ds.	Orange Bitter
◤ **Widow's Kiss**	1/2	Calvados
	1/4	Bénédictine
	1/4	Chartreuse jaune
	1 ds.	Angostura
◤ **Willie**	1/3	Maraschino
	2/3	Brandy
	1 ds.	Lemon Juice
* **Will Rogers**	1/4	Orange Juice
	1/4	French Vermouth
	1/2	Gin
	4 ds.	Curaçao
+ **Windy Corner**	1/1	Blackberry Brandy
		little Nutmeg
◤ **Wow**	1/4	Bacardi
	1/4	Hercules
	1/4	Calvados
	1/4	Brandy

* **Wyoming Swing**	1/2	Italian Vermouth
	1/2	French Vermouth
		Half Barspoon Sugar
	1/4	Orange Juice
◤ **Xanthia**	1/3	Cherry Brandy
	1/3	Yellow Chartreuse
	1/3	Gin
o **Xeres**	1/1	Sherry
	1 ds.	Gomme
	1 ds.	Peach Bitter
	1 ds.	Orange Bitter
◤ **X. Y. Z.**	1/4	Cointreau
	1/2	Bacardi Rum
	1/4	Lemon Juice
o **Yale**	1/1	Gin
	1 ds.	Angostura
	3 ds.	Orange Bitter
o **Yellow**	2/5	Gin
	2/5	French Vermouth
	1/5	Grand Marnier
	1 ds.	Absinthe
● **Yellow Parrot**	1/3	Absinthe
	1/3	Chartreuse jaune
	1/3	Apricot Brandy
* **Yellow Rattler**	1/4	French Vermouth
	1/4	Italian Vermouth
	1/4	Gin
	1/4	Orange Juice

◤ **Yokohama**	$^{1}/_{6}$	Grenadine
	$^{1}/_{6}$	Vodka
	$^{1}/_{3}$	Orange Juice
	$^{1}/_{3}$	Gin
	1 ds.	Absinthe
o **Yolanda**	$^{1}/_{4}$	Brandy
	$^{1}/_{4}$	Gin
	$^{1}/_{2}$	Italian Vermouth
	1 ds.	Grenadine
	1 ds.	Absinthe
+ **York Special**	$^{3}/_{4}$	French Vermouth
	$^{1}/_{4}$	Maraschino
	4 ds.	Orange Bitter
* **Zanzibar**	$^{1}/_{4}$	Lemon Juice
	$^{1}/_{4}$	Gin
	$^{1}/_{2}$	French Vermouth
	4 ds.	Gomme
	2 ds.	Orange Bitter
* **Zaza**	$^{1}/_{2}$	Dubonnet
	$^{1}/_{2}$	Dry Gin
◤ **Zazarac**	$^{1}/_{6}$	Gomme Syrup
	$^{1}/_{6}$	Anisette
	$^{1}/_{6}$	Bacardi Rum
	$^{1}/_{2}$	Rye Whisky
	1 ds.	Angostura
	1 ds.	Orange Bitter
	1 ds.	Absinthe
+ **Zed**	$^{1}/_{2}$	Hercules
	$^{1}/_{2}$	Calvados

Club Cocktails



The Club Cocktail is a drink, to be served on the table before dinner, very often instead of hors-d'œuvre or soup.
This Cocktail, fine in colouring, is nourishing and very effective as a stimulant conducive to gaiety. As a complement to the food it will add much to the enjoyment of the guest, and reputation of the host.
For these reasons the Club Cocktail is highly recommended.
The Club Cocktail must be well shaken during its preparation and the 3 pieces of ice in the shaker (mixing cup) are absolutely necessary, in order to give this classical drink its colour and foaming originality. Use the Cocktail glass as measure and serve in small or large Ballon.

Le Cocktail-Club est une des boissons servies à table avant dîner et souvent à la place des hors-d'œuvre et du potage. On le sert à son invité à la table à manger. Ce Cocktail non seulement est très beau à voir et nourrissant, mais il produit, en sa qualité de stimulant, un effet de cordialité sur les convives et souligne par l'influence du bien-être général le soin apporté aux mets. Il augmente le renom de l'établissement. Il est vraiment indispensable que l'on recommande beaucoup plus ces Cocktails-Clubs. Le Cocktail-Club doit être énergiquement frappé dans le shaker. Il ne faut donc en

aucun cas renoncer aux trois pièces de glace dans le shaker ou alors il faut avoir recours à l'appareil pour mixer les drinks. Ce n'est que par ces soins que cette boisson classique aura sa couleur et son apparence écumeuse. Le verre de Cocktail sert de verre de mesure et la boisson est servie dans le petit ballon.

Der Club Cocktail ist einer der Drinks, der vor dem Essen am Tische vielfach auch statt des Hors-d'œuvre und der Suppe eingenommen und daher meistens dem Gaste am Tische serviert wird. Dieser Cocktail ist nicht nur sehr schön in der Farbe und nahrhaft, sondern wirkt in der Tischgesellschaft als fröhlicher Stimulant, ausgezeichnet, begünstigt in der Gemütlichkeit die kulinarischen Genüsse, und nicht zuletzt das Renommée des Etablissements. Club Cocktails sollten daher weit mehr empfohlen werden. Der Club Cocktail muss bei seiner Zubereitung kräftig geschüttelt werden; dazu sind unbedingt die vorgeschriebenen 3 Stücke Eis im Shaker (Mixbecher) notwendig. Nur so erhält dieser klassische Drink die Farbe und sein echtes Schäumen. Als Mass dient das Cocktailglas, serviert wird im Small Ballonglas.

Breakfast Club . . . . . . $^{2}/_{3}$ Gin
$^{1}/_{3}$ Grenadine
White Egg

Bronx Club . . . . $^{1}/_{4}$ Gin
$^{1}/_{4}$ French Vermouth
$^{1}/_{4}$ Italian Vermouth
$^{1}/_{4}$ Orange Juice
White Egg

Buster Club . . . . $^{1}/_{1}$ Brandy
4 ds. Curaçao
White Egg

Café Kirsch	1/1	Kirsch
	1/2	Barspoon Sugar
		White Egg
		cold Coffee, large Ballon
Café Paris	1/1	Gin
	1	Barspoon Cream
	3 ds.	Anisette
		White Egg
Chanti-Claire	1/1	Gin
		Juice a half Lemon
	1	Barspoon Raspberry Syrup
		White Egg, large Ballon
Clover Club	2/3	Gin
	1/3	Grenadine
		Juice a half Lemon
		White Egg, large Ballon
Clover Leaf	2/4	Gin
	1/4	Grenadine
	1/4	French Vermouth
		Juice a half Lemon
		White Egg, large Ballon
		fresh Mint on top
Coaxer Club	1/1	Madere (Scotch Whisky)
Coaxer Hen	1	White Egg
	2 ds.	Angostura
	4 ds.	Cherry Brandy
Eagle's Dream	1/4	Crème Yvette
	3/4	Gin
		Juice of a quarter Lemon
		White Egg, large Ballon
		Barspoon Sugar

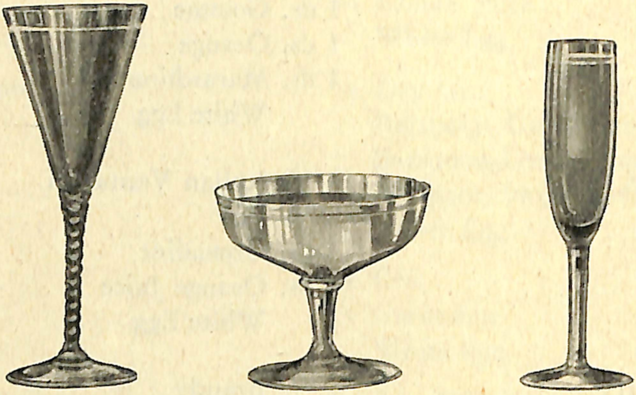
Elk's Club	1/2	Rye Whisky
	1/2	Porto
	1/2	Lemon Juice
		White Egg
		Barspoon Sugar
Fairy Belle	1/4	Apricot Brandy
	3/4	Dry Gin
	1	Barspoon Grenadine
		White Egg
Froth Blower	1	Gin
	1	Barspoon Grenadine
		White Egg
Grand Royal Clover Club .	1/2	Gin
	1/4	Grenadine
	1/4	Lemon Juice
	1	Egg
Mountain Club	1/6	Lemon Juice
	1/6	French Vermouth
	1/6	Italian Vermouth
	1/2	Canadian Club Whisky
		White Egg
Pantomime	1/1	French Vermouth
	1 ds.	Grenadine
	1 ds.	Orgeat Syrup
		White Egg
Pink Baby	1/2	Gin
	1/4	Grenadine
	1/4	Citronelle Syrup
		White Egg
Pink Lady	3/4	Gin
	1/4	Grenadine
		White Egg

Pink Pearl	$^3/_4$	Grapefruit Juice
	6 ds.	Grenadine
	$^1/_4$	Lemon Juice
		White Egg
Pink Rose	$^2/_3$	Dry Gin
		Barspoon Grenadine
		Barspoon Lemon Juice
		Barspoon Sweet Cream
		White Egg
Pinky	$^1/_2$	Gin
	$^1/_2$	Grenadine
		White Egg
Rattle Snake	$^3/_4$	Rye Whisky
	$^1/_4$	Lemon Juice
	1 ds.	Absinthe
		White Egg
Royal Clover Club	$^3/_4$	Gin
	$^1/_4$	Lemon Juice
		shot Grenadine
		Yolk Egg
St. Germain	$^1/_1$	Green Chartreuse
	$^1/_4$	Grapefruit Juice
		Juice a half Lemon
		White Egg, large Ballon
September Moon	$^1/_1$	Bacardi Rum
	1	Barspoon Grenadine
	$^1/_2$	Lemon Juice
		White Egg, large Ballon
Silver King	$^4/_5$	Gin
	$^1/_5$	Lemon Juice
	2 ds.	Orange Bitter
		White Egg

Sniper	1/3	French Vermouth
	2/3	Gin
	1 ds.	Gomme
	1 ds.	Orange
	1 ds.	Maraschino
		White Egg
Twin Six	1/4	Italian Vermouth
	3/4	Gin
	1 ds.	Grenadine
	4 ds.	Orange Juice
		White Egg
Waterbury	1/1	Brandy
		Juice of a quarter Lemon
	1/2	Barspoon Sugar
	2 ds.	Grenadine
		White Egg, large Ballon
White Rose	1/4	Maraschino
	3/4	Gin
		Juice of a quarter Orange
		Juice of a quarter Lemon
		White Egg

Notice:

Champagne Cocktails



The Champagne Cocktail is a very refreshing drink for receptions, weddings, family celebrations and other festival occasions. Known and liked all over the world, it can be highly recommended.
It must be very carefully mixed. It is usually made directly in the glass in which it is served with the ice left in it.
If several liquors are used the drink should be made in a shaker like an ordinary cocktail, and, if desired, a piece of ice is placed in the glass, which then is filled up with champagne.

Le Cocktail-Champagne ou mousseux est une boisson rafraîchissante sans égale au cours de réceptions importantes, de noces, de fêtes de famille et d'autres occasions. Connu et chéri du monde entier il se recommande facilement.
Sa composition doit être faite avec les plus grands soins. Il est travaillé en partie dans le verre même avec un morceau de glace. Lorsque plusieurs liqueurs sont employées elles doivent être secouées dans le shaker comme le cocktail simple, puis la composition sera versée dans le verre prévu avec un morceau de glace. La balance (le remplissage) se fait alors avec du Champagne.

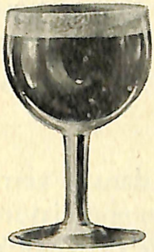
Der Champagner- oder Sekt-Cocktail ist ein sehr erfrischender Drink, für hohe Empfänge, Hochzeiten, Familienfeste und andere festliche Anlässe unübertroffen. Auf der ganzen Welt bekannt und beliebt, ist er daher sehr zu empfehlen.

Die Zusammenstellung desselben ist vorsichtig zu machen, er wird zum Teil direkt im betreffenden Glas mit einem Stück Eis verarbeitet. Finden mehrere Liköre Verwendung, so sind dieselben im Shaker, wie der einfache Cocktail zu schütteln und dem auserwählten Glase, je nach Bedarf mit einem Stück Eis versehen beizugeben, um alsdann mit Champagner aufgefüllt (Balance) zu werden.

Alfonso King Cocktail . . .	1/1	Dubonnet
	2 ds.	Secrestat Bitter or Angostura Lump Sugar
	1	Lump Ice
		remain with Champagne
		squeeze Lemon peel
Cecil pick me up		Yolk Egg
	1/1	Brandy
	1	Barspoon Sugar
		balance with Champagne
Champagne	1	Lump of Sugar
	6 ds.	Angostura
		balance wirth cold Champagne
		squeeze Lemon peel
Chicago Crusta	2/3	Brandy
	1 ds.	Angostura
	1 ds.	Curaçao
		balance with Champagne

French 75	$^1/_3$	Lemon Juice
	$^2/_3$	Gin
	1	Barspoon Sugar
		Cracked Ice in glass
		balance Champagne
Happy Youth	1	Lump of Sugar
		Juice of one Orange
	1	Glass of Cherry Brandy
		balance with Champagne
Harry's pick me up	$^1/_2$	Brandy
	$^1/_2$	Lemon Juice
		Shot Grenadine
		balance with Champagne
I. B. F.	1	Lump of Ice
	3 ds.	Fernet
	3 ds.	Curaçao
	1	Glass Brandy
		balance with Champagne
Monte Carlo Imperial . . .	$^1/_2$	Dry Gin
	$^1/_4$	Lemon Juice
	$^1/_4$	Crème de Menthe
		balance with Champagne
Napoleon french	1	Lump of Ice in Ballon glass
	3 ds.	Peach Bitter
	$^1/_1$	Curvoisier Brandy
	6	balance Champagne
		squeeze Lemon peel
Ohio	1 ds.	Angostura
	1 ds.	Maraschino
	1 ds.	Curaçao
	1	Pony Whisky
		Champagne as. balance

Russian Champagne Cocktail		Glass frapper with Ice
		Inside powder sugar (Crusta)
		Angostura
	1/1	Brandy
		Lemon peel
		balance with Champagne
Ship Cocktail	1/1	Brandy
	1	Egg
		Barspoon Vanille Sugar
		balance with Champagne
Valencia Smile	2/3	Apricot Brandy
	1/3	Orange Juice
	4 ds.	Orange Bitter
		balance with Champagne
Vie speakeasy O. B.	1/2	Brandy
	1/2	Bénédictine
	4 ds.	Angostura
		balance with Champagne



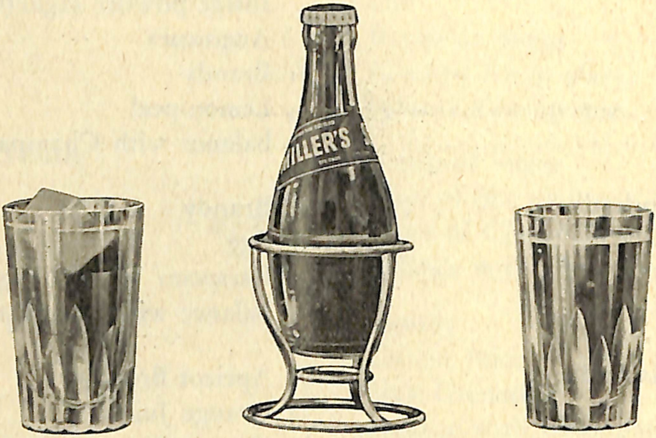
CRUSTA

Rub the rond of the glass with a piece of Lemon and put the top of the glass in powder sugar.

Verre borde, passer sur le bord du verre un morceau de citron tremper le verre dans du sucre d'un centimètre.

Der Glasrand wird in zirka Fingerbreite mit einem Zitronenstück angerieben und alsdann leicht in Zucker gesteckt, so erhält man die Zuckerkruste.

High Balls



By High Ball we unterstand a so-called long drink. A Drink in a medium-long glass, which has been called for a long time «High Ball Glass». Formerly a High Ball was simply a Whisky Soda, filled up with Ginger Ale and was called Ginger Ale High Ball. Recently all drinks of this kind are called Aperitif-High Balls. On the Continent and in Latin countries these aperitif drinks are especially well known. Besides the usual lump of ice it contains a piece of lemon peel, the juice of a second piece of lemon peel being squeezed over the drink. These Aperitifs always bear the name of the respective liquor, Wine, or Alcoholic Preparation. An exception is made, however, when various such liquors are combined and of these the author will include some in his recipes. Use Portwineglass as measure.

High Ball désigne un long Drink, boisson servie dans le verre mi-haut dénommé depuis très longtemps dans la nomenclature des verres le «High Ball». Autrefois un High Ball ne désignait qu'un simple Whisky Soda, balancé avec du Ginger Ale on le nommait «Ginger Ale High Ball». Maintenant on appelle toutes les boissons arrosées de cette manière «Apéritifs High Balls». Cet apéritif est originaire du continent et des pays latins. Il y est très répandu, con-

tient à part le morceau de glace une tranche de citron ou d'écorce de citron et est arrosé d'huile de citron. Ces apéritifs portent le nom des marques de liqueurs, de vins et d'alcools qui sont à leur base. Exception est pourtant faite pour la composition de divers spiritueux, dont nous donnons quelques exemples ci-dessous. Le verre de Porto sert de verre de mesure.

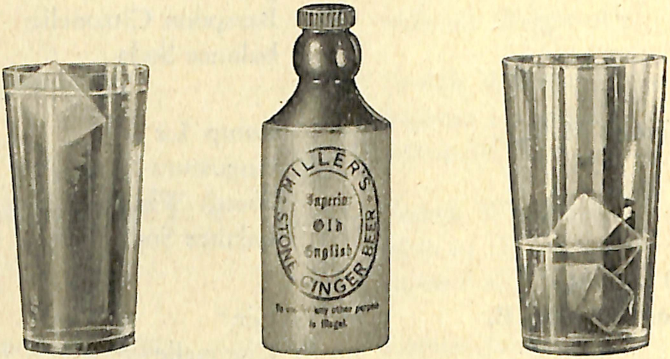
Unter High Ball verstehen wir einen Long Drink. Ein Getränk in mittellangem Glas, das in der Gläserbezeichnung seit jeher «High Ball» genannt wird. Ein High Ball war früher einfach ein Whisky Soda, ein solcher mit Ginger Ale aufgefüllt hiess: Ginger Ale High Ball. In der neueren Zeit benennt man alle so gespritzten Getränke Aperitif High Ball. Auf dem Kontinent und in den lateinischen Ländern ist dieser Aperitif zu Hause und sehr verbreitet, enthält nebst dem gewohnten Stück Eis noch einen Streifen Zitronenrinde, aus einem zweiten wird das Getränk mit Zitronenöl bestäubt. Diese Aperitifs tragen alle den Namen der betreffenden Likörmarken, Weine oder Alkoholpräparate. Eine Ausnahme jedoch hat die Zusammenstellung diverser solcher Spirituosen erhalten und von letzteren sind hier einige beigegeben in der Rezeptanweisung. Als Mass dient meistens das Portoglas.

Absinthe Drip H. B.	1/1	Absinthe
		Lump of Sugar
		on top the strainer
		use plain Water
Amer Picon H. B.		Barspoon Grenadine
		Amer Picon
		Lump of Ice
		balance Soda Water
Country Club H. B.	1	French Vermouth
	1	shot Grenadine
	1	Lump of Ice
		balance Soda Water

Leap Frog H. B.	$^1/_2$	Lemon Juice
	$^1/_2$	Gin
	1	Lump of Ice
		balance Ginger Ale
Lemon Pie H. B.		Scotch Whisky
		balance Lemonade
	1	Lump of Ice
L. G. old fashioned H. B. .		Scotch Whisky
		Beer as chaser
		serve 2 old fashioned Glasses
London Buck H. B.	$^1/_2$	Lemon Juice
	$^1/_2$	Gin
		split Ginger Ale
	1	Lump of Ice
Mamie Taylor H. B.	1	Rye Whisky
		Juice of one Lemon
		balance Ginger Ale
		(use Tumbler)
Philadelphia Scotchman H. B.	$^1/_3$	Applejack
	$^1/_3$	Porto
	$^1/_3$	Orange Juice
		balance Ginger Ale
Sleepy Head H. B.	$^1/_1$	Brandy
		Leaves of fresh Mint
		Orange peel
		balance Ginger Ale
Soda Cocktail H. B.		Barspoon Sugar
	6—8	ds. Angostura
	1	Lump of Ice
		balance Soda Water

Southern Beauty H. B. . . .	1/2	Brandy
	1/2	Ponche Soto, or Rum
		Juice a half Lemon
		Barspoon Citronelle
		balance Soda
Stone Fence H. B.		Lump Ice
	2 ds.	Angostura
		Scotch Whisky
		balance Soda
Summer Time H. B. . . .	3/4	Gin
	1/4	Citronelle
		balance Soda
Vermouth Cassis H. B. . . .		Lump of Ice
	1/2	French Vermouth
	1/2	Crème de Cassis
		balance Soda
Vermouth Curaçao H. B. . .		Lump of Ice
	1/2	French Vermouth
	1/2	Curaçao
		balance Soda
Victory H. B.		H. B. Lump of Ice
	1/2	Grenadine
	1/2	Absinthe
		balance Soda
Yodel Cocktail H. B. . . .	1/2	Fernet
	1/2	Orange Juice
		shake, serve in H. B.
		balance Soda Water

Coolers



A Cooler, the largest of the long drinks, is especially adapted for the summer time as a thirst quencher, and is served with ice. The ingredients named in the recipe list are well shaken in the small shaker and poured (including the ice) into the tumbler (1 pint glass). Serve according to the wishes of the guests, with cooled splits or small bottles of soda, mineralwater, lemonade, beer, ginger ale, cider, milk &c. with which they may fill up the glass. Straws upon request.

Cooler est certainement le plus grand des Long-Drinks, des boissons d'été contre la soif. Il est servi avec de la glace. Les parties composant la recette sont bien frappées dans le shaker et versées avec la glace dans le Tumbler (verre d'un demi-litre). La balance ou le remplissage se fait avec du split rafraîchi, de petites bouteilles de soda, d'eaux minérales, de limonade, de la bière, du Ginger Ale, de la Ginger-bière, du cidre, du lait, etc., mises devant le verre. Chalumeaux sur demande.

Der Cooler ist der grösste Long Drink, ein Sommergetränk, um den grossen Durst zu stillen; wird mit Eis serviert. Die Bestandteile des Rezeptes werden im Shaker tüchtig geschüttelt und mit dem Eis in den Tumbler (½-Liter-Glas) gegossen. Die Balance oder das Auffüllen findet mit gekühltem Split, oder kleinen Flaschen Sodawasser, Mineralwasser, Limonade, Bier, Ginger Ale, Ginger Bier, Most, Milch etc. statt, welche dem Gaste vorgesetzt werden. Strohhalme auf Wunsch.

Addington . . . .
1/2 French Vermouth
1/2 Italian Vermouth
add Soda Water
squeeze Orange peel

Apricot . . . .
1 Apricot Brandy
2 ds. Grenadine
1/2 Lemon Juice
add Soda Water

Barbarry Coast . . . . . .
1/4 Gin
1/4 Scotch Whisky
1/4 Crème de Cacao
1/4 Sweet Cream
shake well,
serve with cracked Ice

Bull Dog . . . .
1 Orange Juice
1 Gin
serve with Ice, shake well
balance Ginger Ale

Cablegram Cocktail . . . .
1 Rye Whisky
1/2 Barspoon Sugar
Juice a half Lemon
add Ginger Ale

Cincinnati Cocktail	1/2	Pass Ale (Beer)
	1/2	Ginger Ale
		not to shake! Tumbler
Crystal Bronx	1/4	Orange Juice
	1/4	Italian Vermouth
	1/4	French Vermouth
	1/4	Gin
		shake well, all in Tumbler with the Ice, add Soda Water
Desert Healer	1	Gin
	1/2	Cherry Brandy
		Juice of 2 Oranges
		balance Ginger Beer
Eton Blazer	3/4	Gin
	1/4	Kirsch
		Juice a half Lemon
		Barspoon Sugar
		balance Soda
Gimblet	1/4	Lemon Juice
	3/4	Gin
		balance Soda
Harvard		Juice a half Lemon
	1	Glass Applejack
	1/2	Barspoon Sugar
		add Soda Water
Highland	1	Glass Scotch Whisky
	2 ds.	Angostura
	1/2	Lemon Juice
		Barspoon Sugar
		add Ginger Ale

Lone Tree	1/3	French Vermouth
	2/3	Gin
	1	Portoglass Grenadine
		Juice of one Orange
		Juice of a quarter Lemon
		balance Soda Water
Long Tom	1/1	Gin
	1/2	Barspoon Sugar
		Juice a half Lemon
		add Soda Water
Manhattan	1	Wineglass Claret
	3 ds.	Rum
	1/2	Barspoon Sugar
		Juice a half Lemon
		shake well, strain into Ballonglass of cracked Ice
		decorate rand of the glass with fruits
Mint Cooler	1/1	Scotch Whisky
	3 ds.	Crème de Menthe
		balance Soda Water
Morning Glory	1/2	Brandy
	1/2	Rye Whisky
	3 ds.	Gomme Syrup
	3 ds.	Curaçao
	3 ds.	Orange Bitter
	3 ds.	Absinthe
		balance Soda Water
Moon Light	1/1	Calvados
		Juice of one Orange
	1/2	Barspoon Sugar
		add Soda Water
		decorate with slices of fruits

Remsen	1	Glass Gin
		Lemonrind in Spiral Form
		Lumps of Ice in Tumbler
		balance Soda Water
		(ç/o Horses Neck)
Sea Breeze	1/2	Apricot Brandy
	1/2	Dry Gin
	2 ds.	Grenadine
		Juice a half Lemon
		shake well, all in Tumbler
	2	Springs fresh Mint on top the glass
Shady Cooler	1/2	Barspoon Sugar
	1	Glass of Gin
		Juice a half Lemon
		shake, fill Tumbler
		add Ginger Beer
White Plush Cocktail	1/2	Gin
	1/2	Maraschino
		Fresh Milk as Balance
		shake and put in Tumbler

Notice:

Rickeys

The Rickey is the great Sour Drink of American origin. From this drink have developed the Sangaree, the Sour and the Fizz. The principal part of it, the lime, a small lemon-like fruit without seed, is replaced on the Continent by lemons.
The Lime is cut in pieces, pounded in an old-fashioned glass and added to the desired alcohol, Gin, Cognac, Rum &c. The whole is stirred up with a wooden spoon, sprinkled with soda and served with a lump of ice.

Le Rickey, la boisson américaine la plus originale, servant de base au Sangaree, au Sour et au Fizz, a pour partie intégrante la lime, un petit fruit semblable au citron, par lequel il est remplacé au continent.
Le lime est coupé en morceaux, broyé dans un verre old fashioned et arrosé avec l'alcool désiré: Gin, Cognac, Rhum, etc. Le tout est remué avec une cuiller en bois, arrosé d'une giclée de soda, et servi avec un morceau de glace.

Der Rickey ist das Ur-Sauergetränk amerikanischer Abstammung, auf welchem der Sangaree, der Sour und der Fizz aufgebaut sind. Dessen Hauptbestandteil, die Lime, eine kleine zitronenartige Frucht ohne Kerne, wird auf dem Kontinent durch Zitronen ersetzt. Die Lime wird in Stücke geschnitten, in einem old-fashioned Glas zerrieben, der gewünschte Alkohol, Gin, Kognak, Rum etc. beigegeben. Das Ganze wird mit einem Holzlöffel aufgerührt, mit einem Schuss Soda gespritzt und nebst einem Stück Eis serviert.

Bourbon Rickey	½ Lime or Lemon Juice 1 Rye Bourbon balance Soda
Calvados Rickey	½ Lime or Lemon Juice 1 Calvados (Apple Brandy) balance Soda
Caperitif Rickey	½ Lime or Lemon Juice 1 Caperitif balance Soda
Gin Rickey	½ Lime or Lemon Juice 1 Gin balance Soda
Rum Rickey	½ Lime or Lemon Juice 1 Rum balance Soda
Whisky Rickey	½ Lime or Lemon Juice 1 Whisky balance Soda

Notice:

Sours

The Sours are, as their name shows, sour drinks and are made with little or no sugar, well shaken and served in a small tumbler (Flip-glass) filled up with a shot of Soda or Syphon. Besides lemon juice this drink consists of spirits only. The Sours are favoured by people who wish to reduce their weight.
The Sour is quickly served and still more quickly enjoyed, ils forerunner being the Rickey, which is without sugar and obtains through the lemon-like fruit «Lime» still more sourness or acid. The successor of the Sour is the Fizz.

Les Sour sont des boissons acides, frappés le plus souvent avec un peu de sucre ou sans sucre dans le shaker et servis dans le petit Tumbler (verre à Flip) en les arrosant d'une giclée de soda ou de siphon. Ce drink se compose exclusivement de spiritueux et de jus de citron. Le Sour se boit de préférence par des hôtes désirant ainsi réduire leur poids.
Le Sour est servi vite et bu plus vite encore. Le précurseur du Sour est le Rickey, qui se prépare sans sucre et contient plus d'acide grâce au fruit que l'on emploie: le lime. Le successeur du Sour est le Fizz.

Die Sours sind saure Getränke und werden meist mit wenig oder ohne Zucker im Shaker frappiert und im kleinen Tumbler (Flip-glas) serviert, gespritzt mit einem Schuß Soda oder Siphon. Dieser Drink wird neben Zitronensaft nur mit Spirituosen zusammengestellt. Der Sour wird gerne von den Gästen getrunken, die

der Auffassung sind, damit ihr Körpergewicht reduzieren zu können.
Der Sour wird rasch serviert und wird noch rascher getrunken. Der Vorläufer des Sour ist der Rickey, der ganz ohne Zucker ist und durch die zitronenartige Frucht, Lime, noch mehr Säure enthält. Der Nachfolger des Sour ist der Fizz.

Brandy Sour . . . .

1 Barspoon Sugar
1 Lemon Juice
1 measure Brandy
shake well, strain
into Flipglass
balance Soda Water
Slice of Lemon on top

Champagne Sour . . . . .

Champagneglass or Ballon
2 Lumps of Ice
1 Lump of Sugar
Juice of a quarter Lemon
balance Champagne
stir gently

Egg Sour . . . .

1 Yolk of Egg
2 Barspoons Sugar
1 Pony Curaçao
1 Pony Brandy
1 Spoon Lemon Juice
shake well, serve in small Ballon

Fancy Sour . . . .

Put Snow Ice in H. B.
Fix up as ordered
decorate with small cut Fruits

Gin Sour . . . .

1 Barspoon Sugar
1 Lemon Juice
1 measure Gin
shake well, strain
into Flipglass
balance Soda Water
Slice of Lemon on top

Rum Sour . . . .

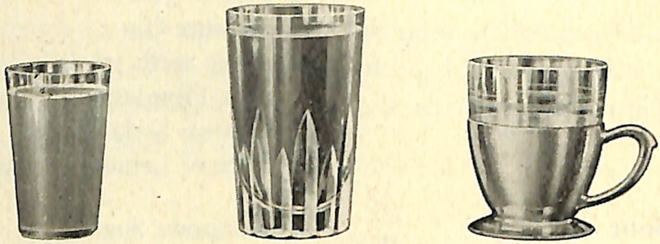
1 Barspoon Sugar
1 Lemon Juice
1 measure Rum
shake well
strain into Flipglass
balance Soda Water
Slice of Lemon on top

Whisky Sour . . . .

1 Barspoon Sugar
1 Lemon Juice
1 measure Whisky, Rye
shake well
strain into Flipglass
balance Soda Water
Slice of Lemon on top

Notice:

Sangarees



The Sangaree is a relation to the Rickey, with the difference, that not only are the usual spirits, like Gin, Brandy or Whisky used, but also Southern Wines, English beers, Ale and Porter, sugared, strewn with nutmeg and without ice. Sangarees mixed with Spirits and Wines are served in small tumblers, those with beer however in medium or even large tumblers. Beer-Sangarees are also served hot, however they need great care while boiling. They must be taken off the fire as soon as they reach the boiling-point. In regard to the origin of the Sangaree various views exist. It very probably originated in India. It is also thought that it was used in the Southern States of the U. S. A. for the wounded and for patients. The name is supposed to be derived from Sangari = a blood-drink.

Le Sangaree est un parent proche du Rickey, avec la seule différence que l'on y emploie non seulement les spiritueux ordinaires, tels que Gin, Brandy, Whisky, mais également les vins du sud et les bières anglaises, les Ales et le Porter sucré, poudré de muscade et sans glace. Les Sangarees mélangés avec des spiritueux et des vins sont servis dans le petit Tumbler, ceux à base de bière dans le Tumbler moyen ou même grand. Les Sangarees à bière sont aussi servis chauds, exigent une main sûre pour la cuisson et doivent être retirés du feu au moment de l'ébullition.

Quant à l'origine des Sangarees on n'est point tombé d'accord. On prétend qu'ils ressortent des Indes. Mais on dit aussi qu'ils ont servi aux soins que l'on portait aux soldats blessés et malades des Etats du Sud.

Der Sangaree steht dem Rickey sehr nahe, nur mit dem Unterschiede, daß nicht nur die gewöhnlichen Spirituosen wie Gin, Brandy, Whisky in Frage kommen, sondern auch Südweine und die engl. Biere, Ale und Porter, gezuckert, mit Muskat bestreut und ohne Eis. Mit Spirituosen und Wein vermischte Sangarees werden im kleinen Tumbler serviert, die mit Bier jedoch im mittleren oder sogar im großen Tumbler. Die Bier-Sangarees werden auch heiß getrunken, brauchen viel Sorgfalt beim Kochen und müssen auf Siedepunkt abgehoben werden.
Ueber die Herkunft der Sangarees ist man verschiedener Ansicht; er soll aus Indien stammen. Auf der andern Seite soll er in den Südstaaten der U. S. A. für Verwundete und Kranke Verwendung gefunden haben und soll der Name (Sangaris gesprochen) von Sangari (Blutgetränk) herrühren.

Ale Sangaree . . . . . . 1 Barspoon Sugar
a little Water to dissolve
balance Ale
grate Nutmeg on top
No Ice, served cold

Beer Sangaree . . . . . . 1 Barspoon Sugar
a little Water to dissolve
balance Beer
grate Nutmeg on top
No Ice, served cold

Brandy Sangaree . . . . . 1 Barspoon Sugar
1 Portoglass Brandy
shake well, strain into
small glass — Nutmeg on top

Claret Sangaree . . . . . 1 Barspoon Sugar
Juice a half Lemon
balance Claret
shake well — slice Orange
Straw and Nutmeg
Ballonglass

Porter Sangaree	1 Barspoon Sugar a little Water to dissolve balance Porter grate Nutmeg on top No Ice, served cold
Portwine Sangaree	1 Barspoon Sugar 1 Portwine as Balance shake well Nutmeg Old fashioned glass
Sangaree American	3 Barspoon Sugar 1 Wineglass Madère balance cold or hot Water or Steamglass and Nutmeg on top Tumbler
Sherry Sangaree	1 Barspoon Sugar 1 Glass Sherry as Balance shake well Nutmeg Flipglass
Stout Sangaree	1 Barspoon Sugar a little Water to dissolve balance Stout grate Nutmeg on top No Ice, but cold
Whisky Rock Sangaree . .	1 Barspoon Rock Candy Syrup balance Rye Whisky stir well serve with Ice pieces Into old fashion glass Nutmeg

Fizzes

The Fizzes may be grouped with the Rickeys and Sours. As they are filled up with soda or syphon, they count as sour drinks among the so-called long drinks.
The principal ingredients of the Fizzes are lemon and sugar. They are well shaken and poured into a medium tumbler or high ball glass with soda. A slice of lemon is added and they are served with a straw. The measure, mostly used is the Portwineglass.

Les Fizzes sont un dérivé des Rickeys et des Sours. Comme ils sont versés avec du soda ou du syphon, ils se rangent parmi les Long-Drinks. Les parties principales des Fizzes sont les citrons et le sucre. Le Fizz est bien frappé dans le shaker, versé dans un Medium Tumbler ou un High Ball et balancé avec du soda. On joint une tranche de citron et sert avec chalumeaux. Pour mesure, le verre de Porto.

Die Fizzes stammen von den Rickeys und Sours ab. Da sie mit Soda oder Siphon gespritzt werden, zählen sie als Sauer-Getränk zu den Long Drinks.
Die Hauptbestandteile der Fizzes sind Zitronen und Zucker. Der Fizz wird im Shaker tüchtig geschüttelt, in einem Medium-Tumbler oder High Ball mit Soda aufgefüllt, eine Scheibe Zitrone beigegeben und mit Strohhalmen serviert. Als Likörmass, das Portoglas.

Apple Blow Fizz	1 White Egg 4 ds. Lemon Juice 1 Barspoon Sugar 1 Calvados shake well balance Soda H. B.
Brandy Fizz	Juice a half Lemon 1/2 Barspoon Sugar 1/1 Brandy balance Soda
Champagne Fizz	Juice a half Lemon 1 Egg 1 Barspoon Sugar balance Champagne
Cream Fizz	Juice a half Lemon 1/2 Barspoon Sugar 1 Pony fresh Cream 1 Glass Gin, Soda
Derby Fizz	1/2 Barspoon Lemon Juice 1 Barspoon Sugar 1 Egg 1 Rye or Scotch Whisky balance Soda
Ginger Fizz	Juice a half Lemon 1 Barspoon Sugar 1 Glass Gin balance Ginger Ale
Gin Fizz	Juice a half Lemon 1 Barspoon Sugar 1 Glass Gin balance Soda

Gin Puff	1	Gin
		balance fresh Milk
Golden Fizz		Yolk Egg
	1	Barspoon Vanille Sugar
		Juice a half Lemon
	1	Glass Gin
		balance Soda
Grand Royal Fizz		Juice a half Lemon
		Juice of a quarter orange
	1/2	Barspoon Sugar
	2 ds.	Maraschino
	1	Glass Gin
		balance Soda
Hara Kiri	1	Barspoon Sugar
		Juice a half Lemon
	1	Rye Whisky
		balance Soda
		Can be served as Juleps
		Snow Ice in Tumbler
		Fruits and fresh Mint springs
Hoffman Fizz		Juice a half Lemon
	1/2	Barspoon Sugar
	1	Glass Gin
	1	shot Grenadine
		balance Soda
Holland Fizz	1/2	Barspoon Sugar
		White Egg
		Juice a half Lemon
	1	Pony Genièvre
		shake well
		balance Soda Water

Imperial Fizz		Juice of a half Lemon
	1/2	Rum
	1	Barspoon Sugar
	1/2	Rye or Scotch Whisky
John Collins Fizz		Tumbler with Snow Ice
		Juice of one Lemon
	1	Barspoon Sugar
	1	Glass Gin
		stir well
		balance Soda
Morning Glory Fizz	1	Barspoon Sugar
	1	Barspoon Lemon Juice
	3 ds.	Absinthe
	1	Scotch Whisky
		balance Soda Water
Morning Delight Fizz . . .		Juice of one Lemon
	1	White Egg
	1/2	Pony Absinthe
	1/2	Pony Whisky
	1	Pony Sherry
	1	Barspoon Sugar
	4 ds.	Calisaya Bitter
		shake well
		balance Soda
New Mown Hay Fizz . . .	1	Orange Liquor
	1	Fraisia Liquor
	1	Jargonelle Liquor
		balance Soda
New Orleans Fizz	1	Barspoon Sugar
		Juice of a half Lemon
	1	Gin
		White Egg
	3	Barspoons sweet Cream
		balance Soda

Old Chums Fizz	Juice of a half Lemon
	1 Pony Fraisia Liquor
	2 Ponies Brandy
	balance Soda
Orange Country	1 Barspoon Sugar
	Juice of one Lemon
	1 Egg
	shake well
	1 Cider as Balance
Orgeat Fizz	Juice of a half Lemon
	1 Pony Orgeat
	balance Soda
Ostend Fizz	1/2 Pony Crème de Cassis
	1/2 Pony Kirsch
	balance Soda
Peach Blow Fizz	Juice of a half Lemon
	4 Smashed Strawberries
	2 Barspoons Sugar
	2 Barspoons Sweet Cream
	1 Glass Gin
Presse Fizz	1 White Egg
	1 Barspoon Lemon Juice
	2 Barspoon Sugar
	1 Glass Rye Whisky
	1 ds. Absinthe
	1 ds. Calisaya Bitter
	1 ds. Rum
	shake strongly
	balance Soda

Royal Fizz	1/2 Lemon Juice 1/2 Barspoon Sugar 1 Glass Gin 1 Egg balance Soda
Ruby Fizz	1 Barspoon Sugar 1 Fresh Egg 1 Glass Gin balance Ginger Ale
Sloe Gin Fizz	Juice of a half Lemon 1 Barspoon Sugar 1 Glass Gin (sloe) balance Soda
Silver Fizz	1 Barspoon Sugar Juice of a half Lemon 1 Glass Gin 1 White Egg balance Soda
Sitting Bull Fizz	Juice of one Lemon 3 Spoons Sugar 2 Ponies Rum 4 Ponies Rye Tumbler, Snow Ice balance Soda stir well
Southern Fizz	1 Barspoon Citronelle Juice of a half Lemon 1 Pony Poncho-Soto or Rum 1 Pony Brandy balance Soda

Stone Wall Fizz	1	Spoon Sugar
	1	Glass Rye Whisky
		balance Soda
Texas Fizz		Juice of a half Orange
		Juice of a half Lemon
	1	Barspoon Sugar
	1	Glass Gin
		balance Soda
Tom Collins Fizz	1	Barspoon Sugar
	1	Barspoon Lemon
	2	Glasses Gin
		balance Soda
Violet Fizz		Juice of a half Lemon
	1	Barspoon Sugar
	1	Barspoon Gin
	1	Barspoon Raspberry Syrup
	1	Pony of fresh Cream
		balance Soda
Whisky Fizz	1/2	Barspoon Sugar
	1	Barspoon Lemon Juice
		Large Portion Rye
		Tumbler of Snow Ice
		balance Soda

Notice:

Smashes

The Smashes belong to the class of original American drinks. In the part they were prepared in a mortar, in which sugar and mint-leaves were pounded, dissolved in a little water, and strained very fine. To this aromatic sugarwater was added the desired alcohol.

Later on sugar and leaves were crushed with a Muddler (wooden spoon) in a glass, dissolved in water and the desired Rum, Cognac &c., added, well shaken. The contents were served in an old-fashioned glass with cracked ice.

Lately such a glass or a larger punch glass has been dressed with fruits, Pineapples, Oranges, Lemons, Strawberries &c. These fruits are cut into slices and placed on the edge of the glass, the berries decorating the top of the drink.

The last development in Smashes is to squeeze the various fruits and thus obtain, after following the above mentioned preparation, the so-called Fancy Smashes (See recipes).

The old-fashioned Smashes are very similar to the Juleps but are made on the same basis as the Cobblers.

Les Smashes appartiennent à la classe des boissons américaines primitives. On les préparait autrefois de la façon suivante: Dans un mortier on broyait du sucre avec des feuilles de menthe, faisait dissoudre avec un peu d'eau, passait par un crible fin et ajoutait finalement à cette eau sucrée et aromatisée l'alcool voulu.

Plus tard on broyait le sucre et les feuilles de menthe avec une cuiller à bois (muddler) dans un verre, puis délayait dans de l'eau, passait le tout par un crible fin, versait dans le shaker et frappait en y ajoutant le rhum, le cognac, etc., voulu. Le contenu était servi dans un verre old fashioned avec de la glace mise en morceaux. Aujourd'hui ce verre ou un verre à punch plus grand est garni de fruits: ananas, oranges, citrons, fraises, etc. Les fruits frais sont coupés en tranches, mis au bord du verre et le drink est garni de baies. Le perfectionnement le plus récent des Smashes consiste à presser les fruits divers et de préparer de cette façon les Fancy Smashes (voir les recettes).

Ces old fashioned Smashes sont apparentés aux Juleps et sont à même base que les Cobblers.

Die Smashes gehören in die Klasse der amerikanischen Ur-Getränke und wurden in alter Zeit mit einem Mörser hergestellt, in dem man Zucker und Pfefferminzblätter zerrieb, worauf man sie mit ein wenig Wasser auflöste, fein durchsiebte und diesem aromatischen Zuckerwasser den gewünschten Alkohol beifügte.

In späterer Zeit wurden Zucker und Blätter im Glase mit einem Holzlöffel (Muddler) zerdrückt, mit Wasser aufgelöst, das Ergebnis fein durchsiebt, dem Mixbecher übergeben und mit Zugabe des gewünschten Rum, Kognak etc. geschüttelt. Der Inhalt wurde im old-fashioned Glas mit zerstückeltem Eis serviert.

In neuerer Zeit wird nun dieses Glas oder das grössere Punschglas mit Früchten: Ananas, Orangen, Zitronen, Erdbeeren etc. garniert. Diese frischen Früchte werden, in Scheiben geschnitten, am Glasrande beigegeben; die Beeren garnieren den Drink obendrauf.

Die letzte Vervollständigung der Smashes ist, dass man verschiedene Früchte zerdrückt und so in obiger Verarbeitung die sogenannten Fancy Smashes erhält. (Siehe Rezepte.)

Diese old fashioned Smashes stehen den Juleps sehr nahe und sind heute mit den Cobblers auf gleicher Basis.

Blackberry Smash . . . . .
1 Tablespoon of Blackberries
1 Lump of Sugar
crush Berries and Sugar together
dissolve with a little Water
strain into Shaker
add 1 Pony Rum and
1 Pony Sherry
cracked Ice in Punchglass
decorate with Season Fruits
put Blackberries on top
serve with Straw and Spoon

Brandy Smash, old fashioned
3—6 Leaves of green Mint
1 Lump of Sugar
crush Mint and Sugar together
dissolve with a little Water
strain into Shaker
add 3 Ponies Brandy
serve in old fashioned glass
with a Lump or cracked Ice

Gin Smash, old fashioned . .
3—6 Leaves of green Mint
1 Lump of Sugar
crush Mint and Sugar together
dissolve with a little Water
strain into Shaker
add 2—3 Ponies Gin
serve in old fashioned glass
with a Lump or cracked Ice

Kirsch Smash, old fashioned .
3—6 Leaves of green Mint
1 Lump of Sugar
crush Mint and Sugar together
dissolve with a little Water
strain into Shaker
add 2—3 Ponies Kirsch
serve in old fashioned glass
with a Lump or cracked Ice

Pineapple Smash . . . . . 1 Slice of Pineapple
1 Lump of Sugar
crush Pineapple and Sugar together
dissolve with a little Water
strain into Shaker
add 2 Ponies Bacardi and Sherry
cracked Ice in Punchglass
decorate with Season Fruits
put small pieces of Pineapple on top
serve with Straw and Spoon

Raspberry Smash . . . . . 1 Tablespoon of Raspberries
1 Lump of Sugar
crush Raspberries and Sugar together
dissolve with a little Water
strain into Shaker
small Spoon of Framboise
2 Ponies of Kirsch or Bacardi
1 Pony of Sherry
cracked Ice in Punchglass
decorate with Season Fruits
put Blackberries on top
serve with Straw and Spoon

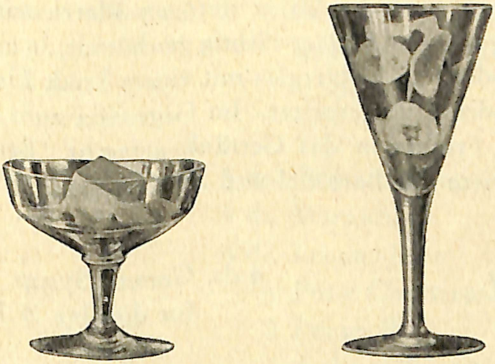
Rum Smash, old fashioned . 3—6 Leaves of green Mint
1 Lump of Sugar
crush Mint and Sugar together
dissolve with a little Water
strain into Shaker
add 2—3 Ponies Rum
serve in old fashioned glass
with a Lump or cracked Ice

Strawberry Smash . . . .
1 Tablespoon of Strawberries
1 Lump of Sugar
crush Strawberries and Sugar together
dissolve with a little Water
strain into Shaker
add 5 ds. Fraisia Liquor
2 Ponies of Brandy, Kirsch or Whisky
cracked Ice in Punchglass
decorate with Season Fruits
put Blackberries on top

Whisky Smash, old fashioned
3—6 Leaves of green Mint
1 Lump of Sugar
crush Mint and Sugar together
dissolve with a little Water
strain into Shaker
add 2—3 Ponies Whisky
serve in old fashioned glass
with a Lump or cracked Ice

Notice:

Daisies



A Daisy is a ladies' Drink in the Southern Climates. It is therefore used here especially in the Summer-Time. During Balls and after sports which overheat the blood, a Daisy will be much appreciated.
Daisies are well shaken, and served in a Champagne or Cobbler-Glass with a lump of ice, the remainder being filled up with Syphon or Soda. Contrariwise to the Cobbler in this drink the fruits are dipped or ducked into the beverage. Serve with Barspoon and straws.

Daisy est une boisson de dames dans les régions du sud. Il est donc fait pour être servi chez nous durant l'été. Le succès du Daisy sera donc toujours assuré à l'occasion de bals, de dancings et d'autres plaisirs violents.
Les Daisies sont bien frappés dans le shaker, servis dans une coupe de champagne ou un verre de cobbler avec un morceau de glace et balancés par du syphon ou du soda. A l'envers du Cobbler les fruits sont mis directement dans la boisson. Utilisez toujours les fruits de saison. Servez avec la cuiller à bar et des chalumeaux.

Daisy ist ein Damen-Drink des südlichen Klimas, bei uns also für den Sommer geschaffen. Bei Bällen, Dancings und anderweitigen Ueberhitzungen wird der Daisy stets am Platze sein.
Die Daisies werden im Shaker tüchtig geschüttelt, in einer Champagner-Schale oder im Cobblerglas mit einem Stück Eis serviert und mit Siphon oder Soda gespritzt. Im Gegensatz zum Cobbler werden hier die Früchte in das Getränk getaucht. Benütze Saisonfrüchte. Serviere mit Barlöffel und Strohhalmen.

Brandy Daisy . . . . . .

4 ds. Gomme Syrup
(or dissolve ½ Barspoon Sugar)
1/2 Pony Chartreuse
2 Ponies Brandy
6 ds. Lemon Juice
shake well, strain into Cobbler- or Champagne Cup
balance Soda or Mineral Water
add Season Fruits cut in small pieces
decorate glass with a slice of Orange and Lemon
serve with Straws and Barspoon

Gin Daisy or
Old fashioned Daisy . . .

4 ds. Gomme Syrup
4 ds. Maraschino
1/2 Pony Chartreuse
2 Ponies Gin
6 ds. Lemon Juice
shake well, strain into Cobbler- or Champagne Cup
add Season Fruits cut in small pieces

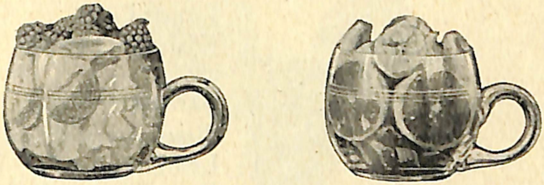
Vide pag. 193

Gin Daisy or Old fashioned Daisy . . . . . (Continuation - Suite - Fortsetzung)		decorate glass with a slice of Lemon and Orange balance Soda Water serve with Straws and Barspoon
Santa Cruz Daisy	4 ds.	Gomme Syrup
Rum Daisy	4 ds.	Maraschino
	6 ds.	Lemon Juice
	1/2	Pony Chartreuse
	2	Ponies Rum
		shake well, strain into Cobbler- or Champagne Cup add small cut pieces of Season Fruits decorate glass with a slice of Lemon and Orange balance Soda Water serve with Straws and Barspoon
The Daisy	4 ds.	Angostura
	6 ds.	Gomme Syrup
	1	Barspoon Lemon Juice
	1	Glass Portwine
		shake well strain into Cobblerglass Ginger Beer as balance stir and add pieces of Season Fruits decorate glass with Orange and Lemon slices

Whisky Daisy . . . . . . 4 ds. Gomme Syrup
6 ds. Lemon Juice
½ Pony Chartreuse
1 Portwineglass of Rye Whisky
shake well and
strain into Cobblerglass
balance Soda Water
stir, add pieces of Season Fruits
decorate glass with a slice of Lemon and Orange
serve with Straws and Barspoon

Notice:

Fixes



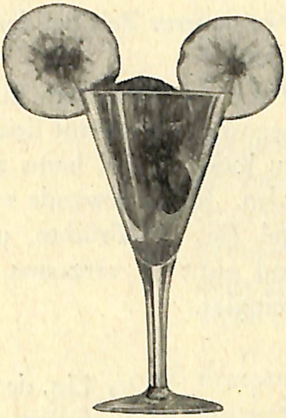
Fixes are a combination between Cobblers and Smashes, they are quickly mixed and served «fix».
Instead of the real fruit juice as used in a Smash, fruit syrup is used. The Fixes are mixed in the Shaker, strained into a Punch glass, which is filled with grated ice (Snow-ice). To loosen the ice it is stirred a little with a Bar spoon. Hereafter the Drink is decorated with fruits. Preserved fruits can be used.

Fixes sont des boissons qui tiennent le milieu entre les Cobblers et les Smashes, vite travaillées et servies «fix». Au lieu de presser les fruits comme pour le Smash, on les remplace directement par leur jus ou par des sirops à l'arome de fruits divers.
Le Fix est frappé au shaker, passé au crible fin dans un verre à punch rempli de glace râpée, remué un peu avec la cuiller à bar pour que la glace ne se mette pas en paquet. Le tout est garni de fruits. Ici on peut se servir aussi de fruits conservés.

Fixes sind zwischen Cobblers und Smashes zusammengezogene Drinks, welche rasch verarbeitet und «fix» serviert werden. Statt die Früchte wie beim Smash zu zerdrücken, werden dieselben durch Saft oder Sirup verschiedener Fruchtarten ersetzt.
Der Fix wird im Shaker frappiert (gemixt) durchgesiebt in ein mit geschabtem Eis (Schnee-Eis) gefülltes Punschglas, etwas mit dem Barlöffel aufgerührt, damit das Eis nicht knollt. Alsdann wird das Ganze mit Früchten garniert. Es können auch konservierte Früchte verwendet werden.

Arrak Fix	1	Barspoon Sugar
	1/2	Lemon Juice
		balance Arrak
		Punch Glass
		Fruits — Straws
Brandy Fix	1/2	Barspoon Sugar
		dissolved with shot of Water
	1/2	Lemon Juice
	1/2	Pony Pineapple Syrup
	1	Pony Brandy
		shake well, strain into Punch Glass with Snow Ice stir with a spoon, decorate with Fruits and serve with Straws
Cherry Brandy Fix	1	Barspoon Sugar
	1/2	Lemon Juice
	1/2	Pony Cherry Brandy
	1	Pony Brandy
		Punch Glass
		Fruits — Straws
Gin Fix	1	Barspoon Sugar
	1/2	Lemon Juice
	1	plain Water
	1	Portoglass Gin
		Punch Glass
		Fruits — Straws
Rum Fix	1	Barspoon Sugar
Santa Cruz Fix	1/2	Lemon Juice
St. Croix Fix		balance Rum
		Punch Glass
		Fruits — Straws
Whisky Fix	1	Barspoon Sugar
	1/2	Lemon Juice
		balance Rye Whisky
		Punch Glass
		Fruits — Straws

Cobblers



The Cobbler is an original American drink, especially preferred in summer time and in southern climates. As it contains very little alcohol and is very refreshing, it is enjoyed by ladies. Lately it has become a dancing drink too. The Cobbler glass is filled with cracked ice, over which the necessary ingredients are poured. Stir well with a bar spoon to loosen the ice. It may be decorated with fruits. Whenever possible use fruits of the season. Do not forget barspoons for serving the fruits. Straws are often used in order to avoid the floating particles..

Le Cobbler est une boisson originale de l'Amérique, bien connue dans les climats du sud et destinée aux temps d'été. Etant faible en alcool et très rafraîchissant, le Cobbler est devenu la boisson préférée des dames au dancing.
Le verre Cobbler est rempli de glace morcelée, puis balancé par la boisson demandée. Doit être mélangé avec la cuiller de bar pour broyer la glace et garni ensuite artistiquement avec des fruits. L'on emploie de préférence des fruits de saison et on sert avec des cuillers de bar pour les fruits et des chalumeaux pour protéger les dents. Pour mesure le verre de Liqueur.

Der Cobbler ist ein Original American Drink, für die Sommerzeit und südliche Klimas besonders bekannt. Da alkoholschwach und sehr erfrischend, ist er in neuerer Zeit bei den Damen ein beliebter Dancing-Drink geworden.

Das Cobblerglas wird mit zerschlagenem Eis gefüllt, alsdann mit dem Verlangten aufgegossen. Muss mit dem Barlöffel vermischt werden um das Eis zu lockern, und kann alsdann kunstvoll mit Früchten garniert werden. Man verwende zur Garnitur möglichst Saisonfrüchte; Barlöffel für die Früchte, und Strohhalme zum Schutze der Zähne sind nicht zu vergessen. Als Mass dient das (Pony glass) Branntweinglas.

Alicante Cobbler	1/2	Liq. de Noyau
	1/2	Crème de Cacao
		Alicante wine balance,
		stir well decorate with
		Peaches or Apricots
		Straws
Brandy Cobbler	3 ds.	Curaçao
	1/1	Brandy
		balance Soda
		Fruits, stir well
		Straws
California Sherry Cobbler .	1	Barspoon Sugar
	4 ds.	Curaçao
		Juice of a half Lemon
		Californiawine, balance
		stir well, decorate with Fruits
Catawba Cobbler		Catawba wine balance
	1	Barspoon Sugar
		stir well, shot of Porto
		on top, decorate with Fruits
		Straws

Champagne Cobbler

1 Barspoon Curaçao
4 ds. Lemon
balance Champagne
decorate with Fruits
Straws

Chicago Cobbler

2 Barspoons Grenadine
1 Barspoon Angostura
1/1 Brandy
balance Soda
decorate w. Slice of Orange
Straws

Cider Cobbler

1 Barspoon Sugar
1/2 gl. Maraschino
1/2 gl. Brandy
1/2 gl. Curaçao
balance Cider
Fruits, Straws

Claret Cobbler

1 Barspoon Orgeat Syrup
Red Wine as balance
stir well the Ice
Fruits
Straws

Coffee Cobbler

1 Barspoon Sugar
1/1 Brandy
balance Coffee
stir well, decorate with Fruits
Straws

Diana Cobbler

1 ds. Grenadine
1 ds. Maraschino
1 ds. Angostura
balance Champagne
Fruits and Straws

Feodora Cobbler	1/1	Brandy
	1/1	Curaçao
	1/2	Jamaica Rum
	1	Barspoon Sugar
		Soda
		stir well, Fruits
		Straws
Fisherman's Prayer Cobbler	1/2	Barspoon Sugar
	1/2	Lemon Juice
	3	Barspoons Raspberry Syrup
	1/2	Rum
		Soda as balance
		stir well
		Fruits
		Straws
Kummel Cobbler		Barspoon Curaçao
		Barspoon Brandy
	1/1 gl.	Kummel
		stir well
		balance Soda
		Fruits
		Straws
Ladies' Delight Cobbler . .	3	Barspoons Sugar
	2/3	Brandy
	1/3	Jamaica Rum
		balance Coffee
		stir well
		Sweet Cream on top
		Fruits
		Straws

Malaga Cobbler	1	Barspoon Maraschino
	1	Barspoon Grand Marnier
	1/1	Malaga, Portoglass
		stir well
		Fruits
		Straws
Olympic Cobbler	2 ds.	Orange Bitter
	1	Barspoon Raspberry Syrup
	1/2	Sherry
		balance Champagne
Portwine Cobbler	1/2	Barspoon Sugar
	3	Barspoons Orgeat Syrup
	1/1	Portwine balance
		stir well
		decorate with Fruits
		Straws
Rip van Winkle Cobbler . .		Rye Whisky
		Strawberry Ice Cream
		mix up with cracked Ice
		serve with Straws
		balance Soda
Sherry Cobbler	1	Barspoon Sugar
	1/1	Sherry, Portoglass
		balance Soda
		Barspoon Pineapple Syrup or Curaçao
Southern Cobbler	1/2	Lemon Juice
	1/2	Rum
	1	Barspoon Gomme
		balance Southern white Wine
		Fruits
		Straws

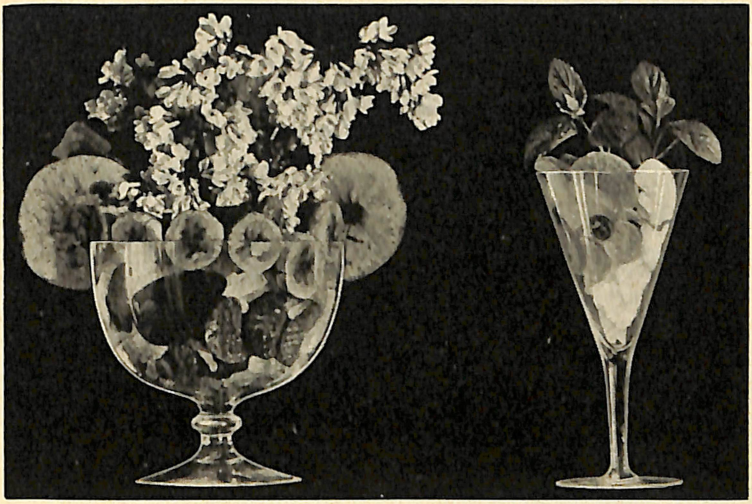
Spanish Delight Cobbler . .
1 Barspoon Sugar
1 Egg
1/2 Curaçao
1/1 Portwine
shake well, put in Cobbler with cracked Ice
stir well
Fruits
Straws

Tea Cobbler . . . .
2 Barspoons Sugar
1 Liquor Glass Rum
balance cold Tea
Straws

Whisky Cobbler . . . . .
1 Barspoon Sugar
1 Barspoon Pineapple Syrup
1 Rye Whisky
Fruits
Straws

Notice:

Juleps



Wedding Julep Brandy Julep

Julep, one of the oldest served American drinks, is known as an excellent refreshing beverage in tropical climates. It is served during dances and similar occasions. According to custom some sugar and water and 3 or 4 sprigs of fresh mint were pulverized in a glass or in the old fashioned style, in a mortar. This extract was strained and mixed with the selected alcohol, and then poured into a Cobbler glass filled with snow-ice. To loosen the ice it was stirred with a Barspoon and dressed with fruits season — and 3 or 4 fresh mint sprigs like a flower-bouquet.
The old recipe is still used prevalent in our time, with the only difference, that we now employ a wooden mint-presser, and serve with fine sugar, fruits and leaves of mint.

Les Juleps se rangent parmi les plus vieilles boissons originaires de l'Amérique. Ils sont surtout connus comme rafraîchissants dans les climats tropicaux. On les sert de préférence comme rafraîchissement dans les bals ou autres fêtes semblables.

La vieille coutume veut que l'on broie dans un mortier ou dans un verre, un peu de sucre, de l'eau et trois ou quatre branches de menthe fraîche. L'extrait est passé au crible fin, mélangé avec l'alcool désiré et versé dans un verre à Cobbler rempli de glace râpée. La glace est dissoute avec la cuiller à bar et garnie avec des fruits de saison et, comme un bouquet, avec 3 ou 4 branches de menthe.

Cette vieille recette s'est maintenue jusqu'à nos jours. Aujourd'hui on emploie un pressoir de menthe en bois, on sert avec des chalumeaux et on poudre les fruits et les feuilles de menthe au sucre fin.

Juleps gehören zu den ältesten amerikanischen Original-Drinks und sind bekannt als grosse Erfrischer in tropischer Hitze. Sie werden als Erfrischung besonders an Bällen und ähnlichen Anlässen bevorzugt.

Nach altem Brauch wurden etwas Zucker und Wasser und 3—4 Zweige frischer Pfefferminze in einem Glase oder nach früherer Art mit dem Mörser zerrieben. Dieser Extrakt wurde gesiebt, mit dem gewählten Alkohol gemixt und in ein mit Schnee-Eis gefülltes Cobblerglas gegossen. Mit einem Barlöffel wurde das Eis gelockert und mit Saison-Früchten und 3—4 frischen Minzzweigen, wie ein Bukett garniert.

Das alte Rezept hat sich auch in der Neuzeit bewährt, nur dass man jetzt einen Pfefferminzdrücker aus Holz besitzt, mit Strohhalmen serviert und mit feinem Zucker Früchte und Minzblätter bestäubt.

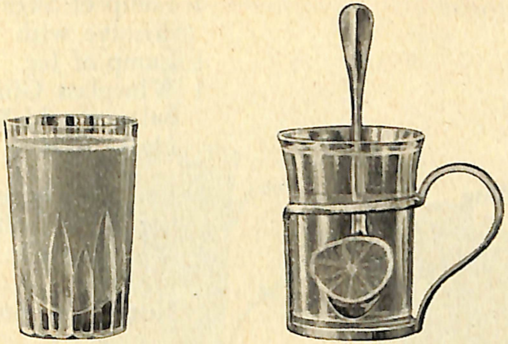
Brandy Julep . . . . . . ½ Barspoon Sugar
3-4 sprigs fresh Mint Extract
balance Brandy
stir well, Bouquet, Fruit
Straws

Champagne Julep		fill long glass with Champagne
	1	Lump of Sugar
	2-3	sprig of fresh Mint Bouquet
		decorate with slices of Fruits
		stir well, Straws
Gin Julep	1/2	Barspoon Sugar
	3-4	sprigs fresh Mint Extract
		balance Gin
		stir well, Bouquet Mint, Fruits
		Straws
Jersey Champagne Julep . .	1/2	Barspoon Sugar
	1	Pony or more, Brandy
		balance Champagne
		stir well, Bouquet Mint
		slice of Orange
Mint Julep	1/2	Barspoon Sugar
	3-4	sprigs fresh Mint Extract
		Old Tom Gin
		Bouquet Mint. Fruits
		Straws
Sacramento Julep	1/2	Pineapple, Extract Juice
	1/4	Rye Whisky
	3/4	White Wine (Southern)
		Bouquet, Slice Orange or Lemon. Straws
Texan Julep	1	Barspoon Rye Whisky
	1	Pony Grenadine Syrup
		balance red Wine
		Bouquet of Mint. Fruits
		Straws

Wedding Julep	1	Barspoon Lemon Juice
	1	Barspoon Orange Bitter
	1	Barspoon of a red Syrup (any red Syrup)
		decorate with, «White Lilac» and with Fruits. Straws
Whisky Julep	1/2	Barspoon Sugar
	4	sprigs fresh Mint Extract
		balance Rye Whisky
		stir well, Bouquet Mint
		Fruits
		Straw
White House Julep		In Tumbler fixed up with Snow Ice, Orgeat Syrup as balance
	1 ds.	Maraschino
		Brandy on top
		decorate with Slices of Peaches fresh or dry
		powdered Vanilla Sugar on top
	3	sprigs of fresh Mint as Bouquet

Notice:

Slings



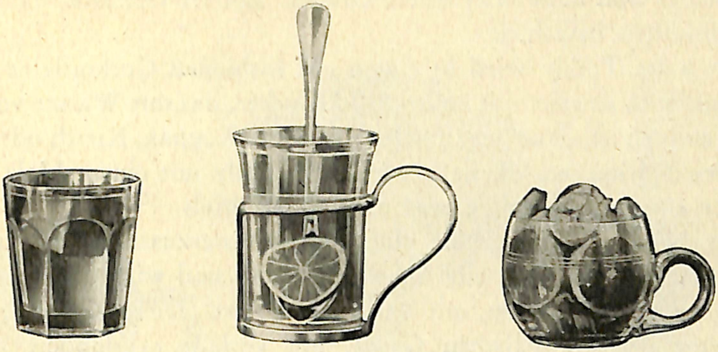
The cold and hot Slings are very old drinks. They are the forerunners of the present day Cobblers and Fizzes.
The cold Sling is prepared in the old-fashioned Cocktail glass, just like the Toddy. Sugar dissolved in water, with the desired spirits added and poured into an H. B., medium Tumbler or other medium Bar glass, then filled up with cold water.
The hot Sling however is filled up with hot water, to which some grated nutmeg has been added. Serve with a Bar spoon.

Les Slings chauds ou froids sont les boissons les plus originales et les précurseurs des Cobblers et Fizzes d'aujourd'hui.
Le Sling froid est préparé dans le verre à cocktail, vieille façon, comme le Toddy, donc faites dissoudre du sucre dans l'eau, balancez avec l'alcool demandé, versez dans un H. B. ou un Tumbler moyen et remplissez avec de l'eau froide.
Le Sling chaud se prépare avec de l'eau chaude, et est servi avec la cuiller à bar et poudré de muscade.

Die kalten und heissen Slings sind Urgetränke und die Vorläufer der heutigen Cobblers und Fizzes. Der kalte Sling wird im oldfashioned Cocktailglas zubereitet wie der Toddy, also Zucker mit Wasser aufgelöst, gemischt mit den gewünschten Spirituosen, in ein H.B. medium Tumbler (mittleres Barglas) hinübergegossen und mit kaltem Wasser aufgefüllt. Der heisse Sling dagegen mit heissem Wasser; er wird mit Barlöffel serviert. Muskat darauf streuen.

Gin Sling	1	Lump of Sugar
		dissolve with Water
	1	Lump of Ice
	1	Wineglass Gin
		balance cold Water
		H. B. glass
Hot Gin Sling		Lump of Sugar
		hot Water balance
	1	Wineglass Gin — stir well
		stir well
		Nutmeg — Steam Glass
Peg Sling	1	Lump of Sugar
		dissolve with Water
	1	Lump of Ice
	1	Wineglass Brandy
		balance cold Water
		serve in H. B. glass
Singapore	1/4	Lemon Juice
	1/4	Dry Gin
	1/2	Cherry Brandy
		measure use small Ballon
		shake well; put into
		Tumbler
		banlance Soda — Nutmeg
Straight Sling	1/2	Gin
	1/4	Bénédictine
	1/4	Cherry Brandy
		Juice a half Lemon
	2 ds.	Angostura
	2 ds.	Orange Bitter
		shake well
		use H. B. glass balance Soda
Whisky Sling	1	Lump of Sugar
		dissolve with Water
	1	Lump of Ice
	1	Wineglass Whisky
		balance cold Water
		H. B. glass

Toddies



Toddies are hot or cold drinks. An old drink which has retained its simplicity.
The old Toddy is served in an old-fashioned Cocktail glass or in a Punch Glass, with a piece of sugar, dissolved in water, and filled up with Rum, Cognac, Cherry or other spirits. The Toddy is prepared with a piece of wood, a wooden spoon or any other form of a small spoon.
The hot Toddy receives, in addition to hot water and sugar, both according to taste, a slice of lemon and is served with a Bar spoon in a tumbler, size according to quantity.
This drink corresponds to the European Grogs, with the difference, that it contains twice as much alcohol.

Les Toddies sont des boissons froides ou chaudes, boissons primitives et donc très simples à préparer.
Le Toddy froid se sert dans un verre à cocktail, vieille façon, avec un morceau de sucre délayé dans de l'eau et puis rempli avec du Ruhm, Cognac, Kirsch ou autres spiritueux. On le boit avec une cuiller de bois ou une autre sorte de petite cuiller.
Le Toddy chaud se prépare avec de l'eau chaude et du sucre à volonté, une tranche de citron, et est servi dans le Tumbler, dont la grandeur varie d'après la quantité, avec une cuiller à bar. Cette boisson correspond au Grog européen, mais la teneur en alcool est double.

Toddies sind kalte oder heisse Drinks. Ein Ur-Getränk, das seine Einfachheit beibehielt.
Der kalte Toddy wird in einem old fashioned Cocktailglas oder Punschglas serviert mit einem Stück Zucker, das mit Wasser vorerst aufzulösen ist, dann aufzufüllen mit Rum, Kognak, Kirsch oder anderen Spirituosen. Bedient wird der Toddy mit einem Holzlöffel oder einem anderen Format eines Kleinlöffels.
Der heisse Toddy erhält einen Heisswasserzusatz und Zucker, beides nach Belieben, eine Scheibe Zitrone, und wird im Tumbler, Grösse nach Quantum, mit Barlöffel serviert. Dieses Getränk entspricht den europäischen Grogs, nur enthält es doppelt soviel Alkohol.

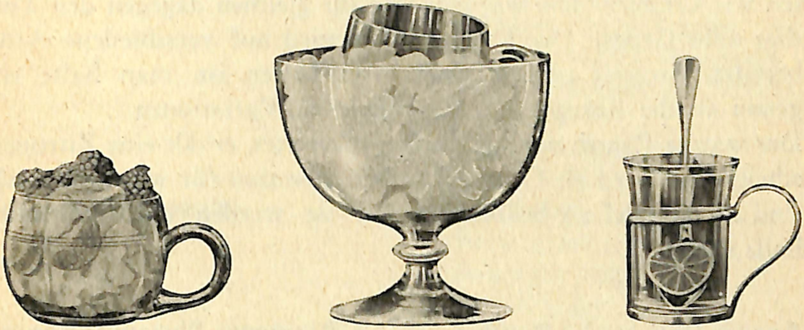
Brandy Toddy . . . . . . Dissolve a Lump of Sugar
1 Lump of Ice
use old fashioned
Cocktailglass, and stir well
balance Brandy

Gin Toddy . . . . Dissolve a Lump of Sugar
1 Lump of Ice
use old fashioned Cocktailglass
balance Gin, stir well

Hot apple Toddy . . . . . 1/2 small baked Apple
1 Barspoon Sugar,
a little hot water over
1 Wineglass Applejack
balance hot Water
Nutmeg on top
use large steam glass

Whisky Toddy . . . . . . Dissolve a Lump of Sugar
1 Lump of Ice
use old fashioned
Cocktailglass
balance Rye Whisky — stir well

Punches



Punches can be prepared cold or warm. They are similar to the Cups, Shrubs and Bowls; dressed with fruits to the Cobbler. The warm Punch, however, resembles the Toddies or Grogs.
The cold Punch ist prepared, dressed, and served in various ways. We advise following exactly the various recipes.
The warm Punch is simpler to prepare. It contains a slice of lemon and is handled like a Grog. Extracts for warm punches are obtainable everywhere.
They are also served like High Balls.

Les Punches peuvent être préparés froids ou chauds, ressemblent aux Cups, Shrubs et Bols, et sont garnis avec des fruits au Cobbler. Les Punches chauds se rangent parmi les Toddies ou les Grogs.
Le Punch froid est préparé, garni et servi de différentes manières. Le mieux est de se tenir, à la lettre, aux recettes des variantes multiples.
Le Punch chaud est de préparation plus simple, est garni d'une tranche de citron et traité comme un Grog. Les essences pour les Punches chauds se vendent partout. Le Punch chaud est servi comme les High Balls.

Die Punsche können kalt oder warm zubereitet werden und sind den Cups, Shrubs und Bowlen ähnlich, in der Garnitur mit Früchten wie Cobbler. Die warmen Punsche gleichen dagegen den Toddies oder Grogs. Der kalte Punsch wird auf verschiedene Arten bereitet, garniert und serviert. Am besten ist, man halte sich genau an die Rezepte der verschiedenen Variationen.
Der warme Punsch wird einfacher zubereitet, erhält eine Zitronenscheibe und wird als Grog behandelt. Essenzen für warme Punsche sind im Handel zu bekommen und sie werden auch wie High Balls serviert.

Ananas (Pineapple) Punch	3	Barspoons Pineapple Syrup
	1	Barspoon Lemon Juice
		balance white Wine
		stir well
		Punchglass with Snow Ice
		decorate with Fruits and Pineapple
		Straws
Arrak Punch	2	Barspoons Sugar
		stir, dissolve with a little Soda
	1/2	Lemon Juice
	2	Ponies Arrak Batavia Rum
	1	Pony Jamaica Rum
		Punchglass with Snow Ice
		decorate with Fruits
		Straws
Bishop Punch		Punchglass with Snow Ice
	2	Barspoons Sugar
		dissolve with a little Water
	1	Barspoon Lemon Juice
		balance Vin de Bourgogne
	4 ds.	Rum
		Fruits — Straws

Brandy Punch		Punchglass, Snow Ice
	1	Barspoon Pineapple Syrup
	1	Barspoon Sugar
	2	Barspoons Lemon Juice
		stir well, with a little Soda
		balance, Brandy (2 Ponies)
	4 ds.	Brandy
		Fruits — Straws
Brocker's Throught	1	White Egg
		Juice a half Lemon
	1	Barspoon Sugar
	2/3	Rye Whisky
	1/3	Rum
		Portoglass
		balance Milk
		shake well, strain into
		Flip or small Ballonglass
Champagne Punch		Ballonglass
	1	Lump of Ice
	1	Barspoon Grenadine
	2 ds.	Curaçao
	4 ds.	Lemon Juice
	2	pieces of Pineapple
		balance Champagne
		stir carefully
		decorate Fruits
		around the glass
		Straws
Charles Punch (Cal.) . . .	1	Barspoon Sugar
		dissolve with Soda
	3-4 ds.	Lemon Juice
	3	Ponies Portwine
	1	Pony Brandy
	1/2	Pony Curaçao
		serve Punchglass with Snow Ice
		decorate with Fruits - Straws

Ching-Ching Punch . . . .
1 Pony Crème de Menthe blanche
3-4 ds. Clove Extract
1 1/2 Barspoons Sugar
1 Sherryglass Rum
shake well and serve with Straws

Claret Punch . . . .
2 Barspoons Sugar
dissolve with Water
1/2 Lemon Juice
balance red Wine
Punchglass with Snow Ice
decorate with Fruits
Straws

Columbia Punch . . . . .
1 Barspoon Sugar
dissolve with Water
1 Barspoon Lemon Juice
Punchglass with Snow Ice
1 Portoglass Rum
stir well, decorate, Slice of Lemon

Columbus Punch . . . . .
Punchglass with Snow Ice
Juice of a half Orange
Juice a half Lemon
2 ds. Rum
1 ds. Maraschino
1 ds. Brandy
balance Chianti Wine
stir well
decorate with Fruits
Sweet Cream on top

Cream Punch . . . . . .

Shaker: 1 Barspoon Sugar
2 Ponies Brandy
1/2 Pony Rum
balance Cream
strain into Punchglass
Straws

Curaçao Punch . . . . . .

1 Barspoon Sugar
dissolve with Water
1 Barspoon Lemon Juice
1 Pony Brandy
2 Ponies Curaçao red
1/2 Pony Rum
stir well
Fruits
Straws

Delaware Punch . . . . .

2 Barspoons Sugar
1 Barspoon Lemon Juice
1 Pony Brandy
2 Ponies Rum
Punchglass with Snow Ice
decorate with Fruits
Straws

Fedora Punch . . . . . .

Punchglass with Snow Ice
1 Pony Brandy
1/2 Curaçao
1/2 Rum
1/2 Rye Whisky
1/2 Ananas Syrup
stir well
Fruits
Straws

Grenadine Punch		Punchglass with Snow Ice
	1	Portoglass of Grenadine
		Lemon Juice
		balance Soda
		stir well
		decorate with Slices of Fruits
		Straws
Imperial Punch		Punchglass with Snow Ice
	2	Barspoons Sugar
		dissolve with Water
		Juice a half Lemon
		balance Champagne
		stir carefully
		Fruits
		Straws
Kaleidoscope Punch	1	Pony Absinthe
	1	Pony Vermouth
	3 ds.	Maraschino
	3 ds.	Bénédictine
	3 ds.	Curaçao
	3 ds.	Crème de Cacao
		shake well
		strain into Punchglass with Ice
		balance with Soda
Kirsch Punch	1/2	Barspoon Sugar
	1/2	Barspoon Lemon Juice
	1	Barspoon Chartreuse Yellow
	1 1/2	Ponies Kirsch
		Punchglass Snow Ice
		stir well
		decorate with Fruits
		Straws

Knickerbocker Punch . . .	$^{1}/_{2}$ Lemon Juice 3 Barspoons Raspberry Syrup 1 Barspoon Curaçao balance Rum stir well decorate Fruits Straws
Lincoln Punch	1 Pony Blackberry Syrup $^{1}/_{2}$ Pony Candy Syrup 2 Ponies Rye Whisky cut Lemon pieces on top Old fashioned or Punchglass Ice
Mayors Punch	Punchglass with out Ice put into Shaker 1 Egg 1 Barspoon Sugar 2 ds. Absinthe $^{1}/_{2}$ Pony Vermouth 1 Pony Kummel balance with Crème (2—3 Ponies) shake well, and serve Straws
Milk Punch	1 Barspoon Sugar 1 Pony Rum 1 Pony Brandy balance fresh Milk shake well and strain into H. B. or Milkglass Nutmeg on top and cinnamon

Missisippi Punch	1	Barspoon Sugar
	4 ds.	Lemon
	1/2	Pony Rum
	1/2	Pony Rye Whisky
	1	Pony Brandy
		Punchglass, cracked Ice
		stir well
		Fruits — Straws
Orcheat Punch	1	Barspoon Orgeat Syrup
Orgeat Punch	1	Lemon Juice
	2	Ponies Brandy
		Punchglass, cracked Ice
		stir well
		decorate with Fruits
		Straws
Old fashion American	1/2	Barspoon Sugar
	1/2	Barspoon Lemon Juice
	2	Ponies Rye Whisky
		Tumbler
		balance Ginger Ale
		stir carefully
		decorate with slices of Fruits
		Straws
Portwine Punch	1	Barspoon Sugar
	1/2	Lemon Juice
	1	Portwine
		stir, decorate Fruits
		Straws
Philippine Soldiers	1	Barspoon Sugar
	1	Barspoon Lemon Juice
	1	Ponies Rum
		balance Soda, stir carefully
		and serve

Romaine Punch . . . . . .
- 1/2 Pony Egg Brandy
- 1 Pony Rum
- 1 Pony Sherrywine
- 1/2 Spoon Lemon Juice

shake and strain into Punchglass with cracked Ice
Fruits — Straws

Roman old fashioned Punch
- 1/2 Barspoon Sugar
- 1/2 Pony Raspberry Syrup
- 1/4 Pony Curaçao
- 1/2 Brandy
- 1/2 Rum

Punchglass with cracked Ice
Shake well and strain into
Fruits — Straws

Rum Punch . . . .
- 1 Barspoon Sugar
- 1/2 Lemon Juice
- 2 Ponies Rum — stir well

Punchglass with cracked Ice
decorate with Fruits
Straws

Russian Punch . . . . . .
- 1/2 Lemon Juice into Shaker
- 2 Barspoons Sugar
- 1 Pony Brandy
- 1 Pony Portwine

Strain into Tumbler or Ballon
balance Tea

Sherry Punch . . . .
- 1 Barspoon Sugar

Juice a half Lemon
- 1 Glass Sherrywine

Punchglass, cracked Ice
Fruits — Straws

Vanilla Cream Punch . . .

½ Barspoon Sugar
Juice a half Lemon
2 Ponies Brandy
balance Cream
Shake well, Punchglass with cracked Ice — Straws

Washington Punch . . . .

Shaker
1 Barspoon Sugar
½ Pony Crème de Noyau
2 Ponies Brandy
balance fresh Milk
Serve in Tumbler or H. B.
Cracked Ice — stir well
powdered Sugar on top
Straws

Hot Punches

Apple Toddy . . . .

½ Baked Apple
½ Barspoon Sugar
dissolve with hot Water as balance and 1—2 Portoglasses Applejack
use hot Tumbler, Nutmeg

Arrak Punch . . . .

1-2 Lumps of Sugar
dissolve with hot Water
Barspoon Lemon Juice
Portoglass Arrak
use hot Tumbler, Nutmeg

Beef Tea Punch . . . . . .

1 Egg (well whipped)
1 Pony Sherry
1 Pony Liebig Beef Tea
balance hot Water
use hot Tumbler, Pepper, Salt, Nutmeg

Blue Blazer (old style) . . 1-2 Lumps Sugar dissolved in hot Water
1 glass of Scotch Whisky
burn up for 2 Minutes transfer all in Silver Cup

Boston Rye Punch . . . . 1 Portion Rye Whisky
1 Slice of Lemon
balance hot Water
Silver Cup or hot Tumbler

Bourgogne Punch . . . . . 1 Wineglass Bourgogne hot
1 Pony Arrack
4 Slices Lemon
cooked up, not boiled and served with Sugar

Brandy Punch . . . . . . 1-2 Lumps of Sugar
dissolved in hot Water
2 Ponies Brandy
Bourgogne Wine, hot
Slice of Orange
hot Tumbler or Silver Cup

Brandy King Punch . . . . 1-2 Lumps Sugar
dissolved with hot Water
good Portion of Brandy
balance hot Water
Nutmeg

Gin King Punch . . . . . 1-2 Lumps Sugar
dissolved with hot Water
good Portion of Gin
balance hot Water
Nutmeg on top

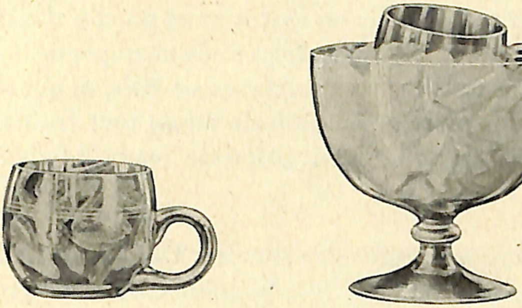
Hong Kong Punch	Juice of one Lemon 1 Barspoon Pineapple Juice 1 Barspoon Sugar 1 Cup hot Tea 1 Pony Rum 2 ds. Brandy if necessary balance hot Water 1 Slice of Lemon into Tumbler or Silver Cup
Jockey Punch	1 Slice Lemon in Silver Cup hot Water balance Peach Brandy on top
Kentucky Punch	1 Egg (well whipped) drops of Cloveextract, Cinnamon, Gomme Syrup 1 Pony Rum stir when pouring hot Water as balance into Tumbler
Ladies' Punch	2 Lumps Sugar dissolve with hot Water balance with 1/2 Sherry 1/2 hot Port Silver Cup Nutmeg
Ladies' Skin Punch	half Silver Cup hot Water 1 Slice of Lemon balance Crème d'Amour on top

Lait de Poule Punch	1 Yolk of Egg (well whipped) with 2 Barspoons Sugar 1 Pony Rum, or Brandy balance hot Milk stir when straining the Milk
Mexican Punch	1 Yolk of Egg 1 Barspoon Sugar well whipped 1 Pony Rum stir carefully balance hot Water
Milk Punch	2 Spoons Sugar 1 Pony Rum 1 Pony Brandy balance hot Milk and stir well
Rum Punch	1-2 Lumps Sugar clove and cinnamon 1 Portion Rum balance hot Water Nutmeg on top
Sleeper Punch	1 Barspoon Sugar 1 Yolk of Egg 1 Spoon Lemon Juice Portion of Rum Well whipped balance hot Water stir well again
Sportsman's Punch	1 Yolk of Egg 2 Ponies Syrup 1 Pony Gin well whipped balance hot Water, stir again

Tea Punch	1 Tumbler hot Tea 1 Pony Citronelle Syrup 1 Barspoon Kirsch 1 Shot Rum Punch
Whisky Punch (old style) .	Use Silver Cup 3 Lumps Sugar hot Water 2 Barspoons Honey 1 Pony Rye Whisky stir well 1 Slice of Lemon

Notice:

Shrubs



Shrubs are the forerunners of the Bowls. The Shrub is the concentrated bowl and is so prepared, that no great degree of fermentation can take place, in order that, after the prescribed time, the combination can be filled in bottles and corked.

The Shrub is served as a High Ball, or a Whisky, with Soda or Syphon and a lump of ice. Often it is served as a Punch with Snow-Ice (cracked ice) in a large Punch Glass or also in a small Punch Glass, which has been dipped in ice and is served with a Straw.

With ready-made (bottled) shrubs an expert can quickly prepare a first class Bowl and, with fresh fruits and champagne, any impromptu party can be immediately served.

It will add to the reputation of the house to have the fresh bowls of the season always at hand, ready and prepared.

Les Shrubs sont les précurseurs des Bols. Le Shrub est le Bols concentré. On le fait macérer dans l'alcool de manière à ce que la fermentation ne soit pas trop forte et que le mélange puisse être mis en bouteille après un temps prescrit, et fermé à bouchon.

Le Shrub est servi comme High Ball, égal au Whisky, arrosé avec du soda ou du siphon auquel on ajoute un petit morceau de glace. Souvent il est servi comme Punch soit dans le grand verre à Punch

rempli de glace râpée, soit dans le petit verre entouré de glace. On le boit au chalumeau. Les Shrubs tout préparés (bottled Punches) permettent au routinier de reconstruire en un clin d'œil un Bols de premier ordre. Avec des fruits frais et du champagne on peut servir immédiatement tout Quick Party avec un Bols, ce qui rehaussera la renommée d'une maison. Les Bols de saison tout frais doivent toujours être à portée de la main. (Allways ready Bowls for Parties.)

Shrubs sind die Vorläufer der Bowlen. Der Shrub ist die konzentrierte Bowle und wird nur so angesetzt, dass keine grosse Gärung stattfindet, so dass nach der vorgeschriebenen Zeit die Zusammenstellung in Flaschen verkorkt werden kann.

Der Shrub wird als High Ball serviert, gleich wie ein Whisky, mit Soda oder Siphon gespritzt und ein Stück Eis dazu. Vielfach wird er auch als Punsch serviert mit Schnee-Eis im grossen Punschglas, oder auch im kleinen, das im Eise eingesetzt ist und mit Strohhalm bedient wird. Mit fertigen Shrubs (gebottlet) hat der routinierte Fachmann in Windeseile eine first class Bowle zubereitet, und mit frischen Früchten und Champagner kann jede Quick Party sofort mit Bowle bedient werden, was für das Haus von grossem Renommee sein kann, da stets frische Bowlen der Saison im Ausschank sind. (Allways ready Bowls for Parties.)

English

Brandy Shrub . . . . .

3 Pounds of loaf Sugar
2 Quarts old Brandy
3 Quarts Sherrywine
The peel of 4 Lemons
The Juice of 6 Lemons
Mix all good and keep it up for 5 days in Bowl and bottle it. Serve in High-Balls with pieces of Ice balance plain Water or Sodawater.

Raspberry Shrub . . . . . 1 Quart Vinegar
3 Quarts Raspberries
Leave it for 2 days in Bowl, then add 2 pounds of powdered Sugar, stir well and run it through a jelly bag. After 1 day bottle it add Wineglass Brandy in each bottle. Serve in High-Balls with balance of Water or Soda.

Rum Shrub . . . . $1^1/_2$ Quarts Orangejuice
1 pound of loaf sugar to a gallon of Rum and leave it for 6 weeks in a cask. If ready for use, serve in Punchglass with Straw and Snow Ice.

Français

Brandy Shrub . . . . . . $1^1/_2$ kilo de sucre en pièces
2 litres de Cognac vieux
2 litres Sherry
le jus de 6 citrons
les pèles de 4 citrons
remuez, laissez tranquille pendant 5 jours dans un Bol, remplissez en bouteilles. Servez dans le High-Ball. Remplissez avec de l'eau ou Soda Water.

Raspberry-Shrub . . . . . 1 litre de vinaigre
3 litres framboises
laissez tranquille pendant 2 jours, après on mêle 1 kilo de sucre fin laissez encore 1 jour tranquille et ensuite passez par un torchon, et remplissez en bouteilles. A chaque bouteille on verse un petit verre a Cognac. Servez dans le High-Ball remplissez avec de l'eau ou du Soda

Rum Shrub . . . . $1^1/_2$ litre Jus d'oranges
$^1/_2$ kilo de sucre en pièces
2 litres Rum
Laissez tranquille pendant 6 semaines, servez dans verre à Punch avec de la glaçe pilée et des chalumeaux.

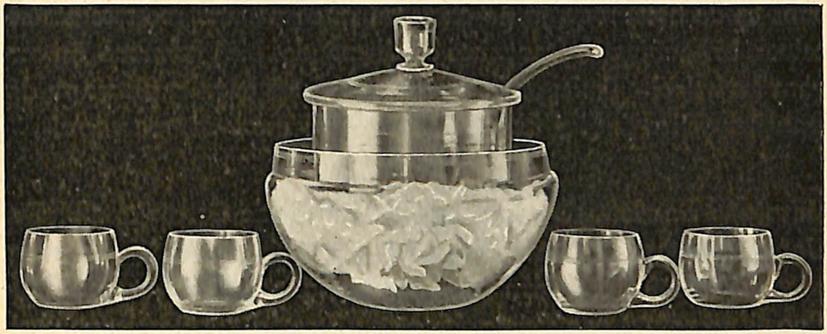
Deutsch

Brandy Shrub . . . . 3 Pfund Würfelzucker
2 Liter alter Kognak
2 Liter Sherry Wein
Die Schale von 4 und den Saft von 6 Zitronen mische alles gut und lasse es 5 Tage in einer Bowle stehen, fülle ab in Flaschen. Serviere in High-Ball-Glas, fülle mit Wasser oder Soda auf.

Raspberry Shrub . . . . . 1 Liter Ia Essig
3 Liter reife Himbeeren
Alles wird in einer Bowle 2 Tage stehengelassen, alsdann 1 kg Zucker hinzugefügt, nach 24 Std. durch ein Tuch passiert und in Flaschen abgezogen. Jeder Flasche sind noch 1—2 Deziliter Kognak beizugeben. Der Shrub wird in High-Ball mit Wasser oder Soda serviert.

Rum Shrub . . . . $1^1/_2$ Liter Orangensaft
$^1/_2$ kg. Würfelzucker
pro 2 Liter Rum (kann schwächer od. stärker gemacht werden). Nach 6 Wochen zum Gebrauch fertig, wird in Punschglas mit Schnee-Eis serviert (Strohhalme).

Cups and Bowls

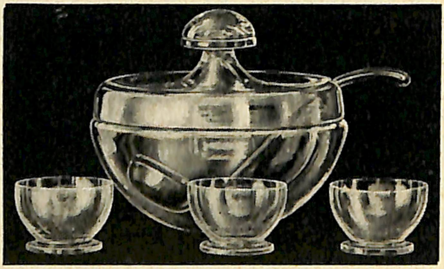


Cups and bowls belong to the same category of drinks. The difference between the two is the following: To the cup a lump of ice is added, whereas the Bowl is externally surrounded by ice. The Cup is immediately ready for use, while the preparation of a Bowl will take several hours, or even days, necessary for settling and blendling of fruits, extracts and liquors. Care must be taken to serve these drinks very cold. In many cases the champagne used is not added until the drink is served, especially if it is served in glasses in the Bar. There are a large number of recipes for cups and bowls. Of the various kinds I am including here only a few of the best known American, English, French and German recipes. When the Bowls are served, the fruits must be replaced by attractive, fresh pieces or slices, which are added to each glass.

Les cups et les bols appartiennent à la même catégorie de boissons. La différence n'existe que dans la manière dont on se sert de la glace: pour les cups on mettra la glace dans le verre, pour les bols on doit entourer le verre de glace. Les cups peuvent être bus immédiatement, mais la préparation des bols exige quelques heures, même quelques jours pour faire macérer les fruits, les essences et les liqueurs. Il faut bien prendre garde à ce que ces boissons soient servies froides. Souvent on n'ajoute le Champagne qu'au moment où

la boisson est servie, surtout en la vendant au verre dans le bar. Il existe un nombre très grand de recettes pour la préparation de cups et de bols, mais je ne choisirai que quelques recettes américaines, britanniques, françaises et allemandes bien connues. En servant les bols, les fruits doivent être remplacés par des pièces ou des tranches de fruits bien fraîches que l'on ajoute à chaque verre.

Cups und Bowlen gehören derselben Kategorie Getränke an. Der Unterschied besteht darin, dass den Cups ein Block Eis zugefügt wird, während die Bowlen von außen mit Eis umgeben werden. Die Cups sind sofort trinkfertig, hingegen braucht die Bowlenzubereitung einige Stunden, ja Tage zum Ansetzen der Früchte, Essenzen und Liköre. Es ist darauf zu achten, dass diese Getränke sehr kalt serviert werden. In vielen Fällen wird der dazu verwendete Champagner erst beim Servieren beigefügt, besonders beim glasweisen Ausschank in der Bar. Von Cups und Bowlen existieren eine grosse Anzahl Rezepte, und ich führe hier nur einige der bekanntesten amerikanischen, englischen, französischen und deutschen an. Beim Ausschank der Bowlen müssen die Früchte durch ansehnliche frische Stücke oder Tranchen ersetzt und jedem Glase beigegeben werden.



Cups

Canadian Champagne Cup . (30 glasses)	Take 6 slices of Pineapple 6 slices of Lemon 1 small ballon of Curaçao 1 Bottle of Syrup (any pleasant flavour) 1 Bottle of Rye Whisky 1 Bottle of Sherry Block of Ice, stir together and when serving put Bottle of Champagne into Bowl
Cambridge Champagne Cup (15 glasses)	Grate the rinds of 2 Lemons 2 small ballons of powdered Sugar 2 small ballons of Rum 1 Bottle of Maraschino Juice of one Lemon Block of Ice 1 Bottle of Champagne
Champagne Cup (10 glasses)	Cut up slices of one Orange slices of one Lemon slices of one Peach 2 slices of Pineapple Strawberries or Barcherries Cucumber peel 1 tablespoon powdered Sugar 1 small ballon Brandy 1 Pony Maraschino 1 Pony Grand Marnier 2 Ponies Curaçao Orange 1 split of Soda Water Block of Ice Bottle of Champagne when serving

Claret Cup (7 glasses) . . . Same slices of Orange and Pineapple
Cucumber peel
1 Pony of Curaçao
1 Pony of Maraschino
2 tablespoonful powdered Sugar
1 Bottle of Claret, Burgundy or any red wine
Stir, and iced carefully

Cider Cup (5 glasses) . . . . 1 Pony Brandy
1 Pony Curaçao
1 Pony Maraschino
1 Bottle Cider
add Block of Ice
and decorate with slices of Season Fruits

Girls Claret Cup (6 glasses) . Grate the rind of one Lemon
2 Tablespoon Sugar or more
a little of Nutmeg, cinnamon and cloves
1 Bottle of light Claret
put into Ice and slices of Pineapple and Orange, fresh springs of mint on top

Rhine Wine Cup (7 glasses) . Cut slices of one Orange
4 slices of Pineapple
Cucumber peel
2 Tablespoon Sugar
1 Pony Curaçao
1 Pony Maraschino
1 Bottle of Rhinewine
Block of Ice
decorate with fresh springs of mint on top

Sauternes Cup (7 glasses) . . Take half and half slices of one Orange and Pineapple
Cucumber peel
1 Pony of Curaçao
1 Pony of Maraschino
2 tablespoonful Sugar
Block of Ice
1 Bottle of Sauternes (French Wine)
fresh springs of mint on top

Bowls

American Bowl (50 glasses) . 2 Bottles Curaçao red
½ Bottle Chartreuse green
1 Bottle Brandy
½ Bottle Tokay (Hungarianwine)
1 Wineglass of Pineapple Syrup
3 Lemons, cut in slices
1 Orange, cut in slices
and steep for at least 2 hours
Iced, strain all and put slices
of ½ Pineapple and Strawberries
(fresh or conserved) on
3 Bottles Champagne and serve.

Apricot Bowl (20 glasses) . . 10 Apricots (without stones)
4 Tablespoons of Sugar
1 Wineglass of Madeira
leaving it to draw for 15 hours
cook up 2 Bottles of white Wine
½ lb. of Sugar
Juice of 1 Lemon
Arrak (Rum)
Pour all over the Apricots
Put Bowl on Ice for a few hours
If desired, add 1 Bottle of Champagne

Brandy Bowl (50 glasses) . . . Juice of 15 Lemons
Juice of 4 Oranges
1 lb. powdered Sugar
2 Wineglasses Curaçao
1 Wineglass Grenadine
2 Bottles of Brandy
2 Qts. Soda Water

Cherry Bowl (50 glasses) . . . ½ Pint Juice of sweet Cherries
½ Pint Juice of Sour Cherries
1 Bottle Gomme Syrup or
2 lb. of Sugar and ½ pint of Water
½ pint of boiling Water
Juice of 2 Lemons
Rind of 1 Lemon
1 Pint of red Wine
1 Pint of white Wine
1 Bottle Arrak (Rum)
If desired add fresh or conserved Cherries

F. M. Bowl (10 glasses) **(Freemason)** . . . 1 Pint of Ale Brandy
½ Pint of Sherry
1 lb. of Sugar candy (dissolved)
Nutmeg
Cooked up, to be served hot or in Ice

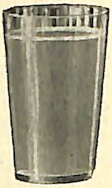
May Bowl (30 glasses) . . . Put bundle woodruff in wine for 20 Min.
1 lb. powdered Sugar
3 Bottles white Wine
1 Bottle Mineral Water or
1 Bottle Champagne — Iced

Peach Bowl (50 glasses) . . . 10 Peaches (without stones) cut in pieces
3 lb. powdered Sugar
3 Bottles of white Wine
leaving it to draw for 20—30 Minutes
If Champagne is desired, add before serving and use less white Wine

Strawberry Bowl (30 glasses) 2 lb. of fresh Strawberries
1 lb. powdered Sugar
3 Bottles white Wine
1 Bottle Mineral Water or
1 Bottle Champagne — Iced

Notice:

Flips



The Flip is a drink which enjoys universal faver because of its excellent nourishing qualities, as well as its various delicate flavours.

The Flip is a combination of spirits, wines and liquors. Its principal ingredients are sugar, the yolks of 2 eggs, and, if desired, vanilla-sugar.

As a morning drink it belongs to the class of Egg Nogs, and is, like these, an old American-Drink.

After beeing well shaken and carefully strained into the Flip-glass, it is served with a straw. The addition of grated nutmeg depends on individual taste.

La famille des Flips se compose de boissons très aimées par le grand public international grâce aux facteurs nutritifs et aux aromes délicats et si multiples.

Le Flip est composé de spiritueux, vins et liqueurs, mais les parties les plus importantes sont le sucre et les œufs. Mettez dans chaque flip 2 jaunes d'oeuf (très frais) et sur demande du sucre vanillé. L'on poudrera le flip avec de la muscade selon les goûts individuels. Servi comme boisson du matin, il rentre dans la catégorie du Egg-Nog dont il partage l'origine américaine très ancienne.

Après l'avoir bien frappé dans le shaker il sera versé dans un verre à flip et servi aux dames avec des chalumeaux.

Die Flips sind ein sehr beliebtes Getränk und erfreuen sich internationaler Beliebtheit infolge ihrer vorzüglichen Nahrhaftigkeit und der verschiedenen delikaten Aromas.

Der Flip wird aus Spirituosen, Weinen und Likören zusammengesetzt, Hauptbestandteile sind Zucker und Eier. In jeden Flip gehören 2 Eigelb (Trinkeier). Nach Belieben wird auch Vanillezucker verwendet. Das Bestreuen mit Muskat ist jedoch individuell und hängt von dem Geniesser ab.

Als Morgengetränk eingenommen, gehört er unbedingt zu den Egg Nogs und ist als alter American Drink auch von dieser Abstammung. Nachdem er im Shaker tüchtig geschüttelt (frappiert) ist, fein gesiebt in ein Flipglas, wird er der Damenwelt mit Strohhalm vorgesetzt.

Bosom Caresser		Yolk Egg
	1	Barspoon Grenadine
	1/3	Curaçao
	2/3	Brandy shake well
		balance Soda
		Nutmeg
Brandy Flip	1	Barspoon Sugar
		Yolk Egg
		balance Brandy
		shake well, strain in small Tumbler or Wine glass
		Nutmeg on top
Broken Spur		Yolk Egg
	1/6	Gin
	1/2	Italian Vermouth
	1/2	Porto
	1	Spoon Anisette

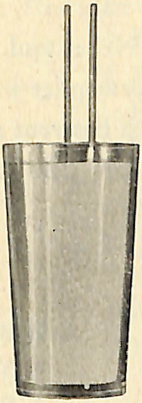
Butterfly Flip	1 Barspoon Sugar 2 Ponies Brandy 1 Pony Crème de Cacao balance fresh Milk shake well Nutmeg
Cacao Flip	1 Egg 1 Pony Crème de Cacao balance Cacao — Nutmeg
Champagne Flip	2 Barspoons Sugar 1 Egg 1 shot white Wine shake well balance Champagne Nutmeg
Cherry Brandy Flip	1 Egg 1 Barspoon Sugar 1 Pony Cherry Brandy Nutmeg
Chocolate Flip	1 Egg 1 Pony Crème de Chocolat balance Chocolate Nutmeg
Claret Flip	1 Egg 2 Barspoons Sugar balance red Wine — Nutmeg
Cupido Flip	1 Barspoon Sugar 1 Egg 1 Glass Sherry strew little Cayenne Pepper shake well Nutmeg on top

Eye Opener	1	Barspoon Sugar
		Yolk Egg
	2 ds.	Curaçao
	2 ds.	Absinthe
	2 ds.	Crème de Noyau
	1	Glass Rum
Golden Slipper Flip	1/2	Pony Yellow Chartreuse
	1/2	Eau-de-Vie de Danzig
		Yolk Egg— Nutmeg
Ich Dieu Flip		Yolk Egg
	1/4	Orange Curaçao
	3/4	Brandy
		balance Milk — Nutmeg
Los Angeles Flip	1	Yolk Egg
	1/2	Lemon Juice
	1/2	Barspoon Sugar
	1	Glass Rye Whisky
Mocca Flip	1	Egg
	1	Barspoon Sugar
	1	Crème de Mocca
		balance cold Mocca
		Nutmeg
Night Cap Flip		Yolk Egg
	1/3	Anisette
	1/3	Curaçao
	1/3	Brandy
		use Cocktail Glass
Porto Flip		Barspoon Sugar
	1	Yolk Egg
	1	Porto
		Nutmeg

Rum Flip	1 Egg 1 Glass of Rum 1 Barspoon Sugar Nutmeg
Sherry Flip	1 Barspoon Sugar 1 Glass Sherry 1 Yolk Egg Nutmeg
Suissesse Flip	1 White Egg 1 Glass Absinthe 4 ds. Gomme or Spoon Sugar
Widow's Dream	Yolk Egg 1 Pony Bénédictine balance Cream shake well

Notice:

Egg Nogs



The Egg Nog is one of the oldest North-American drinks. It is very nourishing and is therefore mostly taken in the morning, especially in Winter-time, at sea and in foggy weather. In America and England Egg-Nog is especially used as a Christmas and New Year's Drink, and served in large bowls from which it is ladled out into glass cups.

Egg Nogs are shaken in the shaker. Use a medium tumbler, H. B. or a Balloon glass. If desired sprinkle with some cinnamon, nutmeg, paprica &c.

Hot Egg Nogs are mixed or beaten with a Bar spoon.

L'Egg-Nog est une des plus anciennes boissons de l'Amérique du Nord. Etant très nourrissant il est pris le plus souvent le matin et surtout en hiver, en temps de brume et à la mer. Les Egg-Nogs sont secoués entièrement au shaker et versés dans le Medium-Tumbler, H. B. ou les verres-ballon. Sur demande, mettez de la cannelle, de la muscade, du paprika, etc.

Les Egg-Nogs chauds sont mélangés ou frappés avec la cuiller à bar.

Der Egg Nog ist einer der ältesten nordamerikanischen Drinks und wird meistenteils, weil sehr nahrhaft, am Morgen genommen, besonders zur Winterzeit, bei Nebel und zur See. Egg Nogs sind im Shaker fertig zu schütteln; verwendet wird Medium-Tumbler, H. B. oder Ballonglas. Auf Wunsch bestreut mit Zimt, Muskat, Paprika. Heisse Egg Nogs werden mit dem Barlöffel gemischt oder geschlagen.

Baltimore Egg Nog . . . .

2 Barspoons Sugar
1 Yolk Egg
2 Brandy (Pony)
1 Rum (Pony)
1 Madeira (Glass)
balance fresh Milk
Nutmeg on top
En France: blanc d'œuf battu à part.

Breakfast Egg Nog . . . .

1 Egg
1 Pony Curaçao
2 Ponies Brandy
balance fresh Milk
shake well, Straw

Egg Nog cold . . . . .

1 Barspoon Sugar
1 Egg
1 Brandy (Pony)
1 Rum (Pony)
Nutmeg on top,
balance Milk
shake well

Egg Nog hot	1 Barspoon Sugar 1 Egg 1 Brandy 1 Rum balance hot Milk Nutmeg on top
Harrison's Egg Nog	1 Egg 2 Barspoons Sugar balance Cider (Apple wine) shake well Nutmeg
Sherry Egg Nog	1 Egg 1 Barspoon Sugar 1 Sherry balance Milk Nutmeg
Soda Egg Nog	1 Barspoon Sugar 1 Egg shake well balance Soda stir well again Straws

Notice:

Frappés Glacials

For Iced Frappés all kinds of liquors may be used. Fill the glass with snow-ice (grated ice) pour in the required liquor, stir carefully and serve with a straw. For this drink a Cocktail Glass is preferred. These French drinks are preferred by the ladies. Prepared as Fancy Drinks (see recipes) they are particularly attractive in their colouring and are for this reason very often called «Ladies' Dream».

Toutes les liqueurs peuvent servir à la préparation de Frappés Glacials. Le verre est rempli de glace râpée, sur laquelle on verse la liqueur demandée. On remue bien et sert avec chalumeaux. Le verre le plus qualifié en cette occasion est le verre à cocktail. Ces boissons répondent au goût français et sont préférées par les dames à toute heure. Travaillées comme Fancy Drinks (voir les recettes), elles ont de merveilleuses couleurs, ce qui leur a valu le nom de Ladies' Dream (les rêves de dame).

Für die Frappés Glacials finden alle Liköre Verwendung. Man fülle das Glas mit Schnee-Eis, giesse den betreffenden Likör auf, rühre sorgfältig zur Vermischung und serviere mit Strohhalmen. Am besten eignet sich das Cocktailglas dazu. Diese Drinks sind französischer Art und sind von der Damenwelt zu jeder Zeit und Stunde sehr bevorzugt. Als Fancy Drinks verarbeitet (siehe Rezepte) sind sie in ihrer Farbenpracht einzig dastehend und werden daher auch als Ladies' Dream (Damen-Traum) bezeichnet.

Amer Picon frappé	1 Pony Grenadine 1 Pony Amer shake well strain in Glass with Snow ice and stir with spoon
Brandy Champerelle frappé	1/3 Curaçao red 2/3 Brandy and Bitter into Ice don't mix Snow the colours
Ladies' Dream frappé . . .	any Liquors serve frappé in Snow ice with circle of Cream on top are Ladies Dreams
Paymaster frappé	2 Ponies Crème de Menthe 1 Pony Brandy shake well Glass with snow Ice
The Nap frappé	1/3 Kummel 1/3 Chartreuse green 1/3 Brandy use Cocktail Glass with snow Ice
Ward's frappé	Cocktail glass a circle of a rind of Lemon Snow Ice 1/2 Chartreuse green 1/2 Brandy Carefully don't mix Liquors Brandy must be poured last

Pousse-Café

Pousse-Café are drinks produced expertly in France. The were immediately copied in America, where they obtained an enormous popularity. No other drink must be prepared more carefully. There are a great many varieties of mixtures, which were strictly followed with knowledge and good taste by the Americans. The various liquors in a Pousse-Café must remain strictly separated one above the other. This is obtained during the preparation by taking into consideration the specific weights of the various liquors. The liquors are poured into the glass over the back of the spoon, which is touching the edge of the glass; this is done very carefully. For quicker service they can also be poured over the cork, or if the bartender is very adept he can hold the glass inclined to the edge of the bottle, thus pouring in the various layers slowly along the inside of the glass.
The Pousse-Café glass is a small cup or tumbler glass or also a Dutch Bols glass.

Les Pousse-Café sont des boissons préparées en France avec beaucoup d'art, qui ont trouvé l'accueil le plus chaleureux et le plus général aux Etats-Unis. Aucun autre Drink ne doit être préparé avec autant de soins et comporte tant de variantes de mélanges sur lesquelles veille jalousement l'American Beauty, en y vouant la science et le goût les plus parfaits.

Les Pousse-Café exigent que les différentes liqueurs se maintiennent séparées les unes des autres dans le verre. Le poids spécifique des liqueurs est l'affaire importante dans la préparation de ce mélange. Les liqueurs sont versées lentement par-dessus le dos de la cuiller touchant le bord du verre ou, pour servir plus vite, pardessus le bouchon. Le vrai artiste tiendra le verre incliné vers le bord de la bouteille et versera lentement les différentes couches. Le verre à Pousse-Café est un verre en forme de calice ou le verre hollandais Bols.

Die Pousse-Café sind in Frankreich mit viel Geschick erzeugte Getränke, die sofort in Amerika eine geradezu riesige Verbreitung und Beliebtheit erlangten. Keine Drinks müssen mit so viel Sorgfalt wie diese behandelt werden und haben so viele Variationen von Mischungen, die von der Amerikanerin mit Wissen und Geschmack streng befolgt wurden.
Beim Pousse-Café müssen die verschiedenen Liköre getrennt im Glase übereinanderstehen. Das spezifische Gewicht der Liköre ist bei der Zubereitung massgebend. Die Liköre werden sorgfältig über den Löffelrücken, der den Glasrand berührt, gegossen, auch über den Korken bei rascherer Bedienung, und bei ganz routinierter Bedienung wird das Glas schräg an den Flaschenrand gehalten und so dem Rande nach langsam die verschiedenen Lagen aufgegossen. Das Pousse-Caféglas ist ein schmales Kelchglas oder das holländische Bolsglas.

American Pousse-Café . . .	$^1/_4$ Maraschino
	$^1/_4$ Curaçao red
	$^1/_4$ Chartreuse green
	$^1/_4$ Brandy
Angels Kiss	$^3/_4$ Apricot Brandy
	$^1/_4$ fresh Cream

Brandy Champerelle . . .	$^1/_4$	Curaçao red
	$^1/_4$	Chartreuse yellow
	$^1/_4$	Anisette white
	$^1/_4$	Brandy
Brandy Scaffa	$^1/_4$	Parfait Amour
	$^1/_4$	Maraschino
	$^1/_4$	Chartreuse green
	$^1/_4$	Brandy
Broadway Smile	$^1/_3$	Crème de Cassis
	$^1/_3$	Swedish Punch
	$^1/_3$	Cointreau
Encore	$^1/_3$	Maraschino
	$^1/_3$	Curaçao red
	$^1/_3$	Brandy
		Burn up
Faivre's Pousse-Café	$^1/_5$	Parfait Amour
	$^1/_5$	Maraschino
	$^1/_5$	Bénédictine
	$^1/_5$	Curaçao red
	$^1/_5$	Brandy
	2 ds.	Angostura
Southern Lady	$^1/_2$	Chartreuse yellow
		Yolk Egg
	$^1/_2$	Eau-de-Vie de Danzig
		glass of Knickebein
Grasshoppers	$^1/_2$	Crème de Cacao
	$^1/_2$	Crème de Menthe
Happy Moment	$^1/_3$	Crème de Rose
	$^1/_3$	Maraschino
	$^1/_3$	Bénédictine
	2 ds.	Angostura

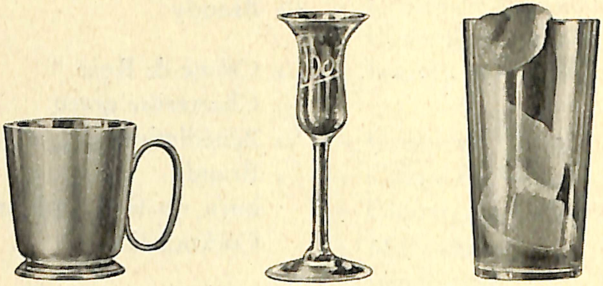
Helgolander	1/3	Maraschino
	1/3	Chartreuse green
	1/3	Cherry Brandy
Jersey	1/2	Chartreuse green
	1/2	Brandy
Knickebein	1/3	Crème de Vanille
	1	Yolk of Egg
	1/3	Brandy or Kirsch
	3 ds.	Angostura
		Knickebein glass
Kiss me low	1/3	Egg Brandy
	1/3	Crème de Cacao
	1/3	Cherry Brandy
Le petit Maître	1/2	Maraschino
	1/4	Orange Bitter
	1/4	Brandy
Maidens' Kiss	1/5	Maraschino
	1/5	Crème de Rose
	1/5	Curaçao green
	1/5	Bénédictine
	1/5	Chartreuse yellow
My sweet Mary	1/4	Crème de Chocolat
	1/4	Crème de Vanille red
	1/4	Curaçao white
	1/4	Chartreuse green
Pousse-Café	1/6	Parfait Amour
	1/6	Maraschino
	1/6	Crème de Vanille red
	1/6	Curaçao green
	1/6	Chartreuse yellow
	1/6	Brandy

Parisien Pousse-Café	1/5 Syrup fraisia
	1/5 Maraschino
	1/5 Crème de Vanille red
	1/5 Chartreuse yellow
	1/5 Brandy
Rainbow Pousse-Café . . .	1/7 Crème de Cacao
	1/7 Crème de Violette
	1/7 Chartreuse yellow
	1/7 Maraschino
	1/7 Bénédictine
	1/7 Chartreuse green
	1/7 Brandy
Riche Pousse-Café	1/3 Maraschino
	1/3 Cherry Brandy
	1/3 Cognac
St. Barbara	1/3 Worcestershire Sauce
	1/3 Absinthe
	1/3 Scotch Whisky
Santinas	Maraschino
	Curaçao red
	Cognac
Stars & Stripes (French) . .	1/5 Noyau Liquor
	1/5 Maraschino
	1/5 Chartreuse
	1/5 Curaçao
	1/5 Brandy
The Crown	1/3 Maraschino
	1/3 Chartreuse green
	1/3 Bénédictine

The Nap	1/3 Kummel 1/3 Chartreuse green 1/3 Brandy
The Non Plus Ultra	1/4 Crème de Rose 1/4 Chartreuse green 1/4 Bénédictine 1/4 Brandy burn up for 2 minutes Cocktail Glass
Union Jack	1/3 Grenadine 1/3 Maraschino 1/3 Chartreuse green
Widow's Kiss	1 Yolk of Egg 1/4 Maraschino 1/4 Bénédictine 1/4 Chartreuse green
Young Lady's Nip	1/2 Crème de Menthe green 1/2 Irish Whisky

Notice:

Fancy Drinks



Fancy Drinks is a name given various combined recipes, decoctions and glasses. To these fancy drinks belong Royal recipes, Personal Cult and Exotic recipes, Erotic drinks, drinks recommended for the healthy as well al invalids and also non-alcoholic drinks of various recipes. From the existing thousands of these drinks the author will include some in his recipe-list, to give the layman a chance to look into the laboratory of international mixers and psychologists for stimulating heart, soul and mind.

Les Fancy Drinks forment une collection de diverses compositions, de recettes, de garnitures, de verres, ainsi que de leur nomenclature et de leurs effets. En outre, l'on y joint des boissons de fantaisie (boissons sauvages), des recettes royalistes, des recettes en l'honneur de personnes, des recettes exotiques, des boissons érotiques, les différentes sortes de boissons conseillées par les médecins pour les malades et les bien portants, ainsi que les garnitures sans alcool aux aromes les plus divers. L'auteur se fait un plaisir de publier dans le sommaire quelques recettes choisies parmi les milliers existantes afin que tout laïque puisse se rendre compte de la diversité des drogues qu'emploiera le barman international et le psychologue pour les besoins du cœur, de l'âme et de l'esprit.

Unter Fancy Drinks versteht man diverse Zusammenstellungen von Rezepten, Garnituren, Gläsern, sowie deren Bezeichnungen und Erfüllungszwecke. Ferner rechnet man zu diesen Phantasie-Getränken (wilde), Royalisten-Rezepte, Personenkultus-Rezepte, exotische Rezepte, für Gesunde und Kranke empfohlene Arten von Drinks, sowie alkoholfreie Bestände mit diversen Aromas. Einige dieser Sorten von tausend bestehenden wird der Verfasser in das Rezeptverzeichnis aufnehmen, damit auch der Laie einen Begriff davon erhält, wie die Drogerie internationaler Mixer und Psychologen für Herz, Seele und Geist aussieht.

Fancy (Soft) Drinks

Conclave . . . . Pour into High Ball glass
1 Shot of Raspberry Syrup
1 Shot of Cream
balance Soda Water
stir carefully and add
a Lump of Ice

Grapefruit Squash . . . . Grapefruit Juice
Sugar
Lump of Ice
balance Soda Water
serve with Straws

Ice Cream Soda (soft Drinks) 1 Portion of Ice Cream of any sort put into
Tumbler or Highballglass
and fill up with Soda Water
serve with Straws and Barspoon

Lemon Squash . . . . . . Lemon Juice
Sugar, 1 Barspoon or more
balance Soda Water
Highballglass or Tumbler
serve with Straws and Ice

Orange Squash . . . . . . Orange Juice
Sugar
Lump of Ice
Soda Water as balance
Tumbler or Highballglass
serve with Straws

Squashes . . . . are long Drinks of all different Fruits' Juices and Soda Water as balance. The contrary of the Squashes are Syrups, which represent the cooked Fruits' Juices (destillated)

Ice Cream Soda Liquor Cups Ice Cream of Chocolat
1 Pony Crème de Chocolat
pour carefully over the Ice Cream and serve with Straws and Spoon

Vanilla Ice Cream
1 Pony Avocat

Strawberries Ice Cream
1 Pony Liquor Fraisia

The Aroma of Ice Cream and Liquor have to be the same and so a great number of this Cups can be fixed up for Tea Parties or for Desserts

Fancy Drinks (alcohol)

Avocat . . . .
1 Barspoon Vanilla Sugar
2 Yolk of Egg
2 Ponies Brandy
shake strong and serve in Cocktail-glass

April Shower . . . .
1 Pony Brandy
1 Pony Bénédictine
1 Orange Juice
shake well and strain
into Highballglass
add Lump of Ice
balance Soda Water

Duke of York . . . . . .
Put Lump of Ice into
Prince of Wales Silver goblet
add the Juice of one Orange
balance Champagne and stir carefully
and add Slice of Lemon on top
serve with Straw an Swizzlestick

German Cocktail . . . . .
1 Yolk of Egg into
Tumbler or Highballglass
balance Beer (Porter)
put a little Salt on top

Horse's Neck . . . . . .
Put into Tumbler a Lemonrind
cut in Spiralform
add Lump of Ice
4 ds. Angostura
a good Shot of Rye Whisky
balance Ginger Ale (split)

Knickebein . . . . Fill half up a special Knickebein glass
with heavy Liquor
1 fresh Yolk of Egg has to be placed in
middle of the glass, then add a light Liquor as balance
Var. 1. — Crème de Rose, Yolk of Egg, Kirsch
Var. 2. — Parfait amour, Yolk of Egg, Brandy
Var. 3. — Eau-de-vie de Danzig, Yolk of Egg, Cherry Brandy
To find the variation of heavy and light Liquor
look under the Class of Pousse cafés
(french-style Drinks)

Ladies' Dream . . . . . . Use Cocktail- or Fancyglass
and fill with Snow Ice (shaved Ice)
fill the glass up to ¾ with a Fraisia colored heavy Liquors for instance
Bénédictine
Crème de Menthe
Curaçao Blue
stir gently until Liquor and Ice are mixed
and add carefully Cream on top as white ring
serve with Straws
(For Honour Parties serve on Silver Tray, decorate with Sprigs of Flowers and choose the colour of the Lady's Dress.)

Lover's Dream . . . . . . Beat one Egg to foam
add one Barspoon of Sugar
Juice of one Lemon
Ginger Ale balance
stir well, use Tumbler
and serve with Straw

Maiden's Dream . . . . . Fill Cocktailglass with Snow Ice and add ¾ of Bénédictine, stir carefully
put Cream on top, so that they don't mix
serve with Straws and fancy Tray

Mothermilk . . . . Put into Shaker a Cocktailglass of Snow Ice, add 2 Ponies Swedish Punch
1 Pony Bénédictine, a little Portion of Cream, shake well and pour
into Flip-or Ballonglass
serve with Straws

Nikolaschka . . . . Portoglass of Brandy
1 Slice of Lemon without rind
lay it on Top on the small Portoglass
add ½ Barspoon of Sugar on
the Slice of Lemon and serve
(before drinking the Brandy, the guest
has to eat the Slice and afterwards
the glass of Brandy has quickly to be shot down)

Prairie Greenhorn . . . . 2 ds. Vinegar
Spoon of Castor oil
Yolk Egg
Worcestershire Sauce
Pepper, Salt, Paprica,
on top shot of Brandy

Prairie Hen . . . . . . 2 ds. Vinegar
Barspoon Worcestershire Sce.
Yolk of Egg
2 ds. Tabasco Sauce
Pepper and Salt on top the Egg

Prairie Oyster . . . . . . 2 ds. Vinegar
Yolk Egg
Spoon Worcestershire Sauce
Spoon Catch-up Tomato Sce.
Pepper, Salt, Paprica, on top
(do not break the Yolk Egg)

Prairie Oyster, old fashioned 2 ds. Vinegar
Spoon Olive oil
Yolk Egg
Barspoon Worcestershire Sce.
Pepper, Salt, Paprica,
on top shot of Brandy

Prince of Monaco . . . . . Put Lump of Ice into
Prince of Wales Silver goblet
½ Pony Grenadine Syrup
1 Pony Brandy
balance Champagne
stir carefully, add Slice of Lemon
and serve with Straws

Prince of Wales Cup . . . Put Lump of Ice into the Silver goblet of the same name
2 ds. Curaçao
2 ds. Angostura
balance Champagne
stir carefully
put Slice of Lemon on top
and serve with Straws

Soda Cocktail . . . . . . 1 Barspoon Sugar
1 Barspoon Angostura
balance Soda Water
stir carefully

Stars & Stripes U. S. A. . . 1/3 Crème de Vanille (huile)
1/3 Orgeat Syrop
1/3 Curaçao Blue
pour carefully and do not mix
(look under the Class of Pousse-Café)

Tenderloin Reviver . . . . Cut a Lemonrind in Spiralform
and put into Tumbler
add Lump of Ice
1 good Portion of Scotch Whisky
split Ginger Ale as balance

Caou-ese Cocktail Exo Brazil 2 Ponies Corn Spirit
1 Pony Lemon Juice
Barspoon Sugar
balance Soda
Flipglass

Coconar Cocktail Exo Persian	1 Pony Liquor leafs of moon (opiumplant) 1 Pony Rum Balance Water Cocktailglass
Corozo High Ball Exo Indian	1 Pony Sap (Juice) of an india Palmtree Juice of one Orange balance Soda Water, High-Ballglass
Doum Cocktail Exo Egyptian	4 ds. Gomme Syrup Doum Liquor Sap of an egyptian Palmtree
Imperial Opal	1 Cocktailglass of Snow Ice 1 Barspoon of Sugar 1 Portoglass of Absinthe 3 ds. Chartreuse Shake well and put into Champagne-Cup pour a little Crème de Rose in the middle
Plantation Propagate . . .	Shaker 3 Lumps of Ice 1 Cocktailglass of Absinthe 1 white of Egg 1 Pony Celery essence Shake strongly and strain into Champagne Cup. Straws
Suissesse	1 Cocktailglass of Absinthe 1 Barspoon of Sugar 1 white of Egg shake well and strain into Flipglass

Vocabulary - Vocabulaire - Wörterverzeichnis

Add	Additionner	Hinzufügen
Afterwards	Ensuite	Nachher
Ale	Bière anglaise	Art englisches Bier
All	Tous	Alles
And	Et	Und
Any	Chacun	Irgendeiner
Apricot	Apricot	Aprikose
Aroma	Arome	Aroma
Around	Au tour	Im Kreise herum
As	Que	Als
Baked apple	Pomme au four	Gebackener Apfel
Balance	Balance	Auffüllen, ausgleichen
Ballon	Verre à pied	Fussglas
Barspoon	Cuiller de Bar	Barlöffel
Beat	Fouetter, battre	Schlagen
Beef Elixir	Elixir de bœuf	Fleischextrakt
Beer	Bière	Bier
Before	Avant	Vorher
Berries	Baies	Beeren
Berry	Baie	Beere
Black	Noir	Schwarz
Block	Bloc	Grosses Stück
Blue	Bleu	Blau
Boiled	Bouillante	Kochend, siedend
Bottle	Bouteille	Flasche
Bouquet	Bouquet	Büschel, Bündel
Brandy	Cognac	Branntwein
Burgundy	Bourgogne	Burgunder
Bundle	Bouquet	Bündel, Büschel
Burn up	Flamber	Abbrennen
Can	Peut (pouvez)	Kann
Candy	Sucre candi	Kandis-Zucker
Carefully	Lentement	Sorgfältig
Cayenne Pepper	Poivre de Cayenne	Cayennepfeffer
Celery	Sellerie	Sellerie
Chaser	Accompagnant	Begleitend
Cherries	Cerises	Kirschen
Cherry	Cerise	Kirsche
Choose	Choisir	Wählen
Cider	Cidre	Most, Apfelwein
Cinnamon	Cannelle	Zimmet
Claret	Vin Rosée	Leichter Wein
Cloves	Clous de girofle	Nelken
Coffee	Café	Kaffee

Cold	Froid	Kalt
Colored	Coloré	Gefärbt, farbig
Colour	Couleur	Farbe
Cooked	Bouillante	Kochend, gekocht
Courvoisier	Cognac	Kognak (Marke Napoleon)
Cracked	Pilé	Zerstückelt
Cream	Crème	Rahm, Sahne
Crush	Craser	Zerquetschen
Cube Sugar	Sucre en morceaux	Würfelzucker
Cucumber	Concombre	Gurke
Cut	Coupé	Schneiden
Ds. + Dash	Trait	Ein Spritzer
Dash Bottle	Flacon stilligouttes	Spritzflasche
Days	Jours	Tage
Decorate	Decorée	Dekorieren
Desired	Desiré	Wünsche
Destillated	Destillé	Destilliert
Different	Différent	Verschieden
Dissolve	Dissoudre	Zergehen, auflösen
D'ont mix	Ne pas mixer	Nicht mixen
Down	Sous	Unten, hinunter
Draw	Tirer	Ziehen
Dry	Sec	Trocken
Drinking	Boire	Trinken
Drops	Gouttés	Tropfen
Eat	Manger	Essen
Egg	Oeuf	Ei
Extract	Extrait	Extrakt
Fancy Drink	Boisson de fantaisie	Phantasie-Getränk
Fashioned, old	A l'ancienne mode	Altertümlich
Few	Peu	Einige
Fill	Remplir	Füllen
Fill up	Remplir	Auffüllen
Fixing	Dresser	Herrichten
Flavour	Goût	Aroma, Geschmack
Flowers	Des fleurs	Blumen
Floaming	Mousseux	Schäumend
For	Pour	Für
French	Français	Französisch
Fresh	Fraîs	Frisch
Fruits	Fruits	Früchte
Gently	Soigneusement	Langsam, sorgfältig
Ginger	Gingembre	Ingwer
Ginger Ale	Limonade de Gingembre	Ingwer-Limonade
Ginger Beer	Bière de Gingembre	Ingwer-Bierart

Gom	Gomme	Zuckersirup
Good	Bon	Gut
Grate	Râper	Schaben, reiben
Green	Vert	Grün
Guest	Client	Gast
Half	Demi	Halbe
Has	A	Hat
Have	Avoir	Haben
Heavy	Lourd	Schwer
H. B. = High Ball	Abrévation p. gr. verre	Hohes Glas
Honour	Faire les Honeurs	Ehren, Aufwartung
Hot	Chaud	Heiss
Hours	Heures	Stunden
If	Si	Wenn
Instance	Occasion	Gelegenheit
Into	Dans	Hinein
Ice	Glace	Eis
Irish	Irlandaise	Irländisch
Juice	Jus	Saft
Keep	Garder	Behalten
Ketchup	Purée de tomate	Tomatensauce
Lady's Dress	Robe de dame	Damenkleid
Large	Grand	Gross
Last	Dernier	Zuletzt
Lay	Introduire	Einsetzen
Least	Au moins	Wenigstens
Leave	Laisser	Sein lassen
Leafs	Feuilles	Blätter
Leaving it	Laisser le	Lasse es
Lemon	Citron	Zitrone
Less	Moins, si peu	Weniger
Light	Petit, petite	Leicht
Liquor	Léger	Liköre
Little	Liqueurs	Klein
Look	Regardez	Siehe
Lump	Morceau	Stück
Measure	Mesure	Mass
Milk	Lait	Milch
Mint	Menthe	Krauseminze
More	Plus	Mehr
Moonplant	Graines de pavot	Mohnblume
Mug	Cruche	Krug
Must	Il faut	Muss, müssen
Necessary	Nécessaire	Notwendig
Not	Pas, ne pas	Nicht

Number	Nombre	Anzahl
Nutmeg	Muscade	Muskatnuss
Of	De	Von
Oil	Huile	Oel
Old	Vieux	Alt
One	Un	Ein
Over	Sur, par dessus	Darüber
Or	Ou bien	Oder
Pale Ale	Bière anglaise blond	Helles engl. Bier
Palmtree	Palme	Palme
Peach	Pèche	Pfirsich
Peel	Pelure, écorce	Schale, Rinde
Pieces	Morceaux	Stücke
Pint	Pinte	Engl. Flüssigkeitsmass
Pineapple	Ananas	Ananas
Placed	Placé	Placieren
Plain	Ordinaire	Gewöhnliches
Plant	Plante	Pflanze
Ponies	Petits verres à liqueur	Kleine Likörgläser
Pony	Petit verre à liqueur	Kleines Likörglas
Portion	Portion	Portion
Pounds	Livres anglaises	Gewichtsmass, engl.
Pour	Verser	Einschenken
Pouring	Verser	Eingiessen
Pour over	Arroser	Uebergiessen
Powder	Soupoudrer	Bestäuben
Put	Faire, mettre	Tun
Quart	Un Quart, mesure angl.	Engl. Flüssigkeitsmass
Quarter	Un Quart	Ein Viertel
Quickly	Vite	Schnell
Rand	Bord	Rand
Raspberry	Framboise	Himbeere
Red	Rouge	Rot
Rock candy	Sucre candi en morceau	Stück Kandis-Zucker
Salt	Sel	Salz
Same	Quelque	Einige
Sap	Sève des plants	Pflanzensaft
Scotch	Ecossais	Schottisch
Serve	Servir	Servieren
Shaker	Timbal double	Schüttelbecher
Shot	Un grand trait	Ein Schuss, Spritzer
Silver	Argent	Silber
Small	Petit	Klein
Smash	Ecraser	Zerdrücken
Snow	Neige	Schnee
Soda	Syphon	Brausewasser

Split	Fiole	Kleinste Flasche
Spices	Epices	Gewürze
Spoon	Cuiller	Löffel
Sprigs	Pousses	Zweiglein, Spross
Squash	Jus de fruit	Früchte-Saft
Southern	Méridional	Südklima
Squeeze	Presser	Zerdrücken pressen
Standard	Exemplaire	Mustergültig
Steep	Ranolir	Einweichen
Steam	Vapeur	Dampf
Stir	Remuer	Rühren
Stones	Pierres	Steine
Stout	Bière anglaise	Engl. Schwarzbier
Straining	Passer (Tamiser)	Sieben, eingiessen
Strawberries	Fraises	Erdbeeren
Straws	Chalumeaux	Strohhalme
Strong	Fort	Stark
Style	Style	Art, Stil
Sweet	Doux	Süss
Swizzlestick	Quirl	Quirl
Tabasco	Sauce aux piments	Sauce aus rotem Pfeffer
Table	Table	Tisch
Tea	Thé	Tee
That	Ce	Das
The	Le, la	Der, die, das
They	Les	Sie
Together	Ensemble	Zusammen
Top	Dessus	Oben auf
Transfer	Transvaser	Uebergiessen
Tray	Plateau	Servierteller
Trimming	Decoré de poisson	Garnieren der Getränke
Until	Jusqu'à	Bis
Up	Dessus	Auf, oben
Use	Usage	Gebrauch
Vanilla	Vanille	Vanille
Vinegar	Vinaigre	Essig
Woodruff	Petit muguet	Waldmeister
Well	Bien	Gut
When	Si, quand	Wenn
White	Blanc	Weiss
Water	Eau	Wasser
Whipped	Fouetté	Schlagen, Geschlagenes
Wine	Vin	Wein
Without	Sans	Ohne
Yellow	Jaune	Gelb
Yolk of Egg	Jaune d'œuf	Eigelb

List of Mixed Drinks, Register - Registre des noms des boissons - Namen-Register der Drinks

	Page
Abbey Cocktail	74
Absinthe Cocktail U. S. A.	74
Absinthe Cocktail London	74
Absinthe Drip H. B.	163
Adonis Cocktail	74
Addington Cooler	167
Affinity Cocktail	74
After-Lunch Cocktail	74
After-Dinner Cocktail	74
After-Supper Cocktail	74
Alaska Cocktail	75
Ale Sangaree	177
Alexander Cocktail	75
Alexander's Sister	75
Alexy's Sister	75
Alfonso Cocktail	75
Alfonso King Cocktail	159
Alice Mine Cocktail	75
Alicante Cobbler	198
Allen Cocktail	75
Allies Cocktail	75
American Beauty Cocktail	75
American Bowl	233
American Pousse-Café	247
Amer Picon H. B.	163
Amer Picon frappé	245
Amour Cocktail French	76
Ananas c. Punch	212
Angler Cocktail	76
Angel Face Cocktail	76
Angels Kiss	247
Angher's Cocktail	76
Ante Cocktail	76
Apparent Cocktail	76
Appetiser Cocktail	76
Appetiser Cocktail Italy's	76
Aperitif Cocktail	77
Apple Blow Fizz	180
Applejack Cocktail	77
Applejacky's Cocktail	77
Apple Pic Cocktail	77
Apple Toddy Punch	220
Apple Toddy	210
Approve Cocktail	77
Apricot Cocktail	77
Apricot Cooler	167
Apricot Bowl	233
April Shower	255
Arosa Cocktail H. J.	77
Arrak Fix	196
Arrak Punch	212
Arrak h. Punch	220
Artist's Cocktail	77
Astoria Cocktail	78
Atta Boy Cocktail	78
Atty Cocktail	78
Aviation Cocktail	78
Avocat Fancy	255
Babies'	78
Bacardi	78
Bacardi Dry	78
Bacardi special	78
Baimaster	78
Baiser	79
Baltimore Egg Nog	242
Banco	79
Bandol	79
Bamboo	79
Barbara	79
Barbarry Coast Cooler	167
Barney	79
Baron	79
Barrinos	79
Barthou	80
Bayana	80
Beef Tea h. Punch	220
Beer Sangaree	177
Begonia	80
Bentley	80
Bennett	80
Between the Sheets	80
Bich's	80
Biffy	80
Big Boy	80
Bijou	81
Biltong	81
Bishop c. Punch	212
Black Baby	81

	Page
Blackberry Smash	188
Blackhorn	81
Blackstone O. B.	81
Blanche	81
Black and Fall	81
Blenton	81
Blonde	82
Blood-Hound	82
Blood and Sand	82
Blue Bird	82
Blue Blazer h. Punch	221
Blue Devil	82
Blue Monday	82
Blue Train	82
Blue Ribbon	82
Blue Cocktail	83
Bobby	83
Bolo	83
Bombay Cocktail	83
Bombay Club	83
Boomerang	83
Bosom Caresser	237
Boston Rye h. Punch	221
Bourbon Cocktail	83
Bourbon Rickey	172
Bourgogne h. Punch	221
Brainstorm	83
Brandy Cocktail	84
Brandy Blazer	84
Brandy Bowl	234
Brandy Champerelle frappé	245
Brandy Champerelle Pousse-Café	248
Brandy Cobbler	198
Brandy Daisy	192
Brandy Fix	196
Brandy Fizz	180
Brandy Flip	237
Brandy Gump	84
Brandy Julep	204
Brandy King h. Punch	221
Brandy cold Punch	213
Brandy hot Punch	221
Brandy Sangaree	177
Brandy Scaffa Pousse-Café	248
Brandy Shrub	226
Brandy Smash, old fash.	188
Brandy Sour	174
Brandy Toddy	210
Brandy Vermouth	84
Brazil	84

	Page
Breakfast Club Cocktail	153
Breakfast Egg Nog	242
Broadway	84
Broadway Melody	84
Broadway Smile Pousse-Café	248
Broken Spur Flip	237
Brocker's Throught c. Punch	213
Bronx	84
Bronx Club	153
Bronx Terrace	85
Brooklyn	85
Brunelle	85
Brut	85
Buds	85
Bull Dog Cooler	167
Bunny Hug	85
Bush Ranger	85
Buster Club	153
Butterfly Flip	238
B. V. D.	85
Byculla	85
Byrrh	86
Byrrh special	86
Cabaret	86
Cablegram	167
Café Kirsch Club Cocktail	154
Café Paris	154
Cacao Flip	238
California Cocktail	86
California Cherry Cobbler	198
Calvados Cocktail	86
Calvados Rickey	172
Caperitif Rickey	172
Cambridge Champagne Cup	231
Cameron's Kick	86
Campden	86
Canadian	86
Canadian Club	87
Canadian Champagne Cup	231
Canada, old fash.	87
Caou-ese Cocktail	259
Cape	87
Capetown, old fash.	87
Caramel	87
Caresse	87
Carrol	87
Caruso	87
Casino	88
Castle Dip.	88

Page	
Catawba Cobbler	198
C. F. H.	88
Cecil pick me up	159
Champagne Cocktail	159
Champagne Cup	231
Champagne Cobbler	199
Champagne Fizz	180
Champagne Flip	238
Champagne Julep	205
Champagne Punch	213
Champagne Sour	174
Champs-Elysées	88
Chanti-Claire	154
Charles	88
Charles California Punch	213
Charleston	88
Cherry Blossom	88
Cherry Brandy Cocktail	88
Cherry Brandy Fix	196
Cherry Brandy Flip	238
Cherry Bowl	234
Cherry Mixture	89
Chicago Cobbler	199
Chicago Crusta	159
Chinese	89
Ching-Ching Punch	214
Chorus Lady	89
Chocolate Cocktail or Flip	238
Chrysanthemum	89
Church Parade	89
Cider Cobbler	199
Cider Cup	232
Cincinnati	168
Cinzano, old fash.	89
Clap of Thunder	89
Claret Cobbler	199
Claret Cup	232
Claret Flip	238
Claret Sangaree	177
Claret Punch	214
Claridge	90
Classic (Crusta)	90
Claytons special	90
Clover Club	154
Clover Leaf	154
Club Cocktail	90
Clubman	90
Coaxer Club	154
Coaxer Hen	154
Cocktail Parisien	90
Coconar Cocktail	260

Page	
Coffee Cocktail	90
Coffee Flip	90
Coffee Cobbler	199
Colonial	90
Columbia Punch	214
Columbus Punch	214
Commodore	91
Conclave Fanzy	253
Cooperstown	91
Cordova	91
Coronation	91
Corozo H. B.	260
Corps Reviver	91
Cota	91
Country Club H. B.	163
Cowboy	91
Creole	91
Cream Fizz	180
Cream Punch	215
Crow	91
Crystal Bronx	168
Cuban	92
Cubano	92
Culross	92
Curaçao Punch	215
Cupido Flip	238
Cyclo	92
Daiquiri	92
Daisy (The)	193
Damn the Weather	92
Dandy	92
Darb	92
Davis	93
Davis Brandy	93
De Don O. B.	93
Deauville	93
Deep Sea	93
Delaware Punch	215
Delphine	93
Dempsey	93
Depth	93
Derby	94
Derby Fizz	180
Desert Healer Cooler	168
De Rigueur	94
Devils	94
Diabola	94
Diabolo	94
Diana Cobbler	199

	Page
Diki-Diki	94
Diplomat	94
Dixile	94
Doctor	94
Dodge	95
Dolly O'Dare	95
Dom	95
Douglas	95
Doum Cocktail	260
Dream	95
Dry Martini	95
Du Barry	95
Dubonnet	95
Duchess	95
Duke of Marlborough	96
Duke of York	255
Duppy	96
Dunlop	96
Eagle's Dream	154
Earthquake	96
East and West	96
East India	96
Eclipse	96
Eddy Brown	96
Egg Sour	174
Egg Nog cold	242
Egg Nog hot	243
Elektra	96
Elk	97
Elk's Club	155
Elixir	97
Elliott	97
Embassy Cocktail	97
Empire	97
Encore	248
Enfer	97
Ethel	97
Eton Blazer	168
Excelsior	97
Eye Opener	239
Fairbanks	97
Fairy Belle	155
Fair and Warmer	97
Faivre's Pousse-Café	248
Fallen Angel	98
Fancy Sour	174
Fantasio	98

	Page
Fascinator	98
Favourite	98
Fedora Punch	215
Feodora Cobbler	200
Fernet Branca	98
Fifi	98
Fifty-Fifty	98
Filmograph	98
Fine and Dandy	98
Fisherman's Prayer Cobbler	200
Five-Fifteen	99
Flu	99
Fluffy Ruffles	99
Flying Scotchman	99
Four Flush	99
Fourth Degree	99
Fox River	99
Fox-Trot	99
Frank Sullivan	100
Franken Jack	100
Frantic Atlantic	100
F. M. Bowl	234
French 75	160
Froupe	100
Froth Blower	155
Full House	100
Futurity	100
Gangadine	100
Gasper	100
Gazette	100
Gene Gorrie	101
Gene Tunney	101
Geneviève	101
Gentleman	101
German Cocktail	255
Gibson	101
Gilroy	101
Gimblet Cocktail	101
Gimblet Cooler	168
Gin Cocktail	101
Gin and Cape	101
Gin Daisy	192
Gin Fizz	180
Gin Fix	196
Gin Julep	205
Gin King Punch	221
Gin Puff	181
Gin Rickey	172
Gin Sling	208

Page	
Gin Smash, old fash.	188
Gin Sour	175
Gin Toddy	210
Ginger Fizz	180
Girls Claret Cup	232
Glad-Eye	101
Glaieul	102
Gloom Chaser	102
Gloom Raiser	102
Gold Deck	102
Golden Ermine	102
Golden Fizz	181
Golden Slipper Flip	239
Gradeal	102
Grand Royal Clover Club	155
Grand Royal Fizz	181
Grand Slam	102
Grape Wine	102
Grapefruit Cocktail	102
Grapefruit Squash	253
Grasshoppers	248
Great Secret	103
Greenbriar	103
Green Dragon	103
Green Room	103
Grenadier	103
Grenadine Punch	216
Guard's	103
Gypsy	103
Hakam	103
H. and H.	103
Hanky Panky	104
Happy Youth	160
Happy Moment	248
H. P. W.	104
Harrison's Egg Nog	243
Hara Kiri Fizz	181
Harrovian	104
Harry's Cocktail	104
Harry's pick me up	160
Harvard Cocktail	104
Harvard Cooler	168
Hasty	104
Havania	104
Hawaiian	104
Health	104
Herring	105
Hell	105
Helgolander Pousse-Café	249
Hesitation Cocktail	105
Highland Cooler	168
Hoffman Fizz	181
Hoffman House Cocktail	105
Holland Cocktail	105
Holland Fizz	181
Holland House	105
Homestead	105
Honey Moon	105
Hong Kong Punch	222
Honolulu	106
Hoopla	106
Hoots Mon	106
Hop Toad	106
Horses Neck	255
Hot apple Toddy	210
Hot Deck	106
Hot Gin Sling	208
Houla Houla	106
100 %	106
Hurricane	106
Ich Dieu Flip	239
Ice Cream Soda	253
Ice Cream Soda Liquor Cups	254
Ideal	106
I. B. F.	160
Imperial Cocktail	107
Imperial Fizz	182
Imperial Opal	260
Imperial Punch	216
Inca	107
Income Tax	107
Ink Street	107
Irish	107
Jabberwock	107
Jack Kearns	107
Jack Pine	108
Jack Rose	108
Jackson	108
Jack Withers	108
Japanese, old fash.	108
Jersey Cocktail	108
Jersey Champagne Julep	205
Jersey Pousse-Café	249
Jewel	108
Jeyplak	109
Jimmy Blanc	109

	Page
Joburg	109
Jockey Club	109
Jockey Punch	222
Johnnie Mark	109
John Wood	109
John Collins Fizz	181
J. O. S.	109
Journalist	110
Judge	110
Judgette	110
Jupiter	110
Kaleidoscope Punch	216
K. C. B.	110
Kentucky Punch	222
Kicker	110
Kina	110
King Cole	111
Kingston	111
Kirsch Punch	216
Kirsch Smash, old fash.	188
Kiss me low	249
Knickebein	249
Knickebein: Divers	256
Knickerbocker Cocktail	111
Knickerbocker Punch	217
Knickerbocker, old fash.	111
Knock out	111
Kola	111
Kummel Cobbler	200
Kups	111
L. G. old fash. H. B.	164
Ladies' Cocktail	112
Ladies' Delight Cobbler	200
Ladies' Dream frappé	245
Ladies' Dream: Divers	256
Ladies' Punch	222
Ladies' Skin Punch	222
Lait de Poule Punch	223
Lasky	112
Last Round	112
Law Hill	112
Le petit Maître	249
Leap Year	112
Leap Frog H. B.	164
Leave it to me	112
Leave it to me, old fash.	112
Lemon Squash	254

	Page
Lemon Pie H. B.	164
Liberty	113
Lily	113
Lincoln Punch	217
Lindbergh Cocktail	113
Little Devil	113
Little Egypt	113
Little Princess	113
London Cocktail	113
London Buck H. B.	164
Lone Tree Cocktail	113
Lone Tree Cooler	169
Long Tom Cooler	169
Lord Suffolk	114
Los Angeles Flip	239
Loud Speaker	114
Lover's Dream	257
Lucifer	114
Luigi	114
Lutkins	114
Macaroni Cocktail	114
McClelland	114
Magnolia	114
Mah-Jongg	115
Maiden's Blush	115
Maiden's Dream	257
Maiden's Kiss	249
Maiden's Prayer	115
Malaga Cobbler	201
Mamie Taylor H. B.	164
Manhattan Cocktail	115
Manhattan Cooler	169
Manhattan, old fash.	115
Manyann	115
Maragato	115
Marguerite	116
Marmalade	116
Marmon	116
Marny	116
Martini Dry	116
Martini Medium	116
Martini Sweet	116
Marvel	116
Mary Pickford	116
Mätteler Cocktail	122
Maurice	117
May Bowl	234
Mayfair	117
Mayors Punch	217

	Page
Melba Cocktail	117
Melon Cocktail	117
Merry Widow	117
Mexican Punch	223
Mickie Walker	117
Mikado	117
Millionaire	118
Milk Punch cold	217
Milk Punch hot	223
Minnehaha	118
Mint	118
Mint Cooler	169
Mint Julep	205
Missisippi Cocktail	118
Missisippi Punch	218
Mr. Manhattan, old fash.	118
Mocca Flip	239
Modder River	118
Modern Cocktail	118
Moll	119
Monkey Gland	119
Montpellier	119
Monte Carlo Imperial	160
Moonlight Cocktail	119
Moonlight Cooler	169
Moonraker	119
Moon Shine	119
Montana	119
Morning Cocktail	119
Morning Glory	169
Morning Glory Fizz	182
Morning Delight Fizz	182
Mothermilk Fancy	257
Moulin Rouge	120
Mountain Club	155
Mule Cocktail	120
Mule's Hind Leg	120
My sweet Mary	249
Napoleon Engl. Cocktail	120
Napoleon French Cocktail	160
Nevada	120
Newburg	120
Newbury	120
New Life	120
New Mown Hay Fizz	182
New Orleans Fizz	182

	Page
Newton's	121
New York, old fash.	121
Nicole	121
Night Cap Flip	239
Nik's own	121
Nikolaschka	257
Nine Pick	121
Niny	121
Nineteen Hole	121
Nine-Twenty	122
Nine-Twenty (Pick me up)	122
Nobis (Mätteler)	122
Odd McIntyre	122
Oh Henry	122
Ohio	160
Old Chums Fizz	183
Old Etonian	122
Old fash. Cocktail	122
Old fash. Daisy	192
Old fash. American Punch	218
Old Pal	122
Olivette	123
Olympic	123
Olympic Cobbler	201
One Exciting Night	123
Oom Paul	123
Opal	123
Opera	123
Orange Bloom	123
Orange Blossom	123
Orange Country	183
Orange Squash	254
Orcheat Punch	218
Orgeat Fizz	183
Orgeat Punch	218
Oriental Cocktail	123
Ostend Fizz	183
Oyster	124
Paddy	124
Pall Mall	124
Palmer	124
Palmetto	124
Panama	124
Pansy	124

	Page
Pansy Blossom	125
Pantomine	155
Paradise	125
Parisian	125
Parisian Blonde	125
Parisien Pousse-Café	250
Pat's Cocktail	125
Paulette	125
Paymaster frappé	245
Peach Blow Fizz	183
Peach Bowl	235
Peggy	125
Peg Sling	208
Pegu Cocktail	125
Perfect	126
Personality à la Roy	126
Peto	126
Philadelphia Scotchman H. B.	164
Philippine Soldiers' Punch	218
Philomel	126
Phoebe Snow	126
Piccad	126
Piccadilly	126
Picon	126
Pineapple Smash	189
Ping Pong	126
Pink Baby	155
Pink Gin	127
Pink Lady	155
Pink Pearl	156
Pink Rose	156
Pinky Cocktail	156
Planters' Cocktail	127
Plantation Propagate	260
Plaza Cocktail	127
Poker	127
Polo	127
Pooh-Bah	127
Poop Deck	127
Poppy	127
Porto Cocktail	127
Portwine Cobbler	201
Porto Flip	239
Porter Sangaree	178
Portwine Punch	218
Portwine Sangaree	178
Pousse-Café	249
Prairie Greenhorn	258

	Page
Prairie Hen	258
Prairie Oyster	258
Prairie Oyster, old fash.	258
Presse Fizz	183
President Cocktail	127
Presto	128
Princess Cocktail	128
Princess Mary	128
Princess Smile	128
Prince of Wales Cocktail	128
Prince of Wales Cup	259
Prince of Monaco	258
Princeton	128
Prohibition	128
Provençal	128
Pruneaux	129
Quaker's Cocktail	129
Quaker's Deck Cocktail	129
Queen's Cocktail	129
Queen Elizabeth Cocktail	129
Quelle Vie Cocktail	129
R. A. C.	129
Rainbow Pousse-Café	250
Raspberry Smash	189
Raspberry Shrub	227
Racquet Club	129
Ramon Newton	129
Rapide	130
Rattle Snake	156
Ray Long	130
Raymond Hitch	130
Reform	130
Remsen	170
Resolute	130
Re-invigorator	130
Rêve d'or	130
Rhine Wine Cup	232
Riche Pousse-Café	250
Richemond	130
Rip van Winkle Cobbler	201
Riviera	130
Robson	131
Rob Roy	131
Rock and Rye	131

	Page
Rolls Royce	131
Roman old fash. Punch	219
Romaine Punch	219
Rosary	131
Rose English	131
Rose French	131
Rose Swiss	131
Roselyn	132
Rosington	132
Roulette	132
Royal	132
Royal Clover Club	156
Royal Fizz	184
Royal Smile	132
Roy Howard	132
Ruby Fizz	184
Russel House	132
Russian Cocktail	132
Russian Champagne Cocktail	161
Russian Punch	219
Rum Cocktail	132
Rum Flip	240
Rum Fix	196
Rum Daisy	193
Rum Punch cold	219
Rum Punch hot	223
Rum Rickey	172
Rum Shrub	227
Rum Smash, old fash.	189
Rum Sour	175
Rye Way	133
Sacramento Julep	205
St. Barbara Pousse-Café	250
St. Croix Fix	196
St. Germain	156
St. Mark Cocktail	133
St. Raphael	133
Salomé	133
Sanctuary	133
Sand Martin	133
Sangaree American	178
Santiago	133
Santinas Pousse-Café	250
Santa Cruz Daisy	193
Santa Cruz Fix	196
Saratoga	133

	Page
Saucy Sue	133
Sauternes Cup	233
Satan's Straight	134
Savoy Spezial	134
Savoy Tongo	134
Sazerac	134
Scoff-Law	134
Sea Breeze Cooler	170
Self Starter	134
Sensation	134
September Moon	156
Seventh Heaven, French	135
Seventh Heaven, English	135
Sevilla	135
S. G.	135
Shady Cooler	170
Shamrock	135
Shanghai	135
Sherry Cocktail	135
Sherry Cobbler	201
Sherry Egg Nog	243
Sherry Flip	240
Sherry Punch	219
Sherry Sangaree	178
Sherry Twist Cocktail	135
Ship Cocktail	161
Sidecar	136
Silver Bullet	136
Silver Cocktail	136
Silver Fizz	184
Silver King	156
Silver Streak	136
Singapore Sling	208
Sir Walter	136
Sitting Bull Fizz	184
Six Cylinder	136
Skoal	136
Sleepy Head H. B.	164
Sleeper Punch	223
Sloeberry	136
Sloe Gin Fizz	184
Sloe Gin	137
Smiler	137
Snowball	137
Snider	137
Sniper	157
Soda Cocktail H. B.	164
Soda Cocktail	259

	Page
Soda Egg Nog	243
Some Moth	137
Sonora	137
Sonza's Wilson	137
So So	137
S. O. S. good Bye O. B.	138
Soul Kiss	138
Southern Beauty H. B.	165
Southern Cobbler	201
Southern Gin Cocktail	138
Southern Fizz	184
Southern Lady	248
South Side Cocktail	138
Spanish Town	138
Spanish Delight Cobbler	202
Special Rough	138
Spencer	138
Spion Kop.	138
Sportsman's Punch	223
Spring Cocktail	139
Spring Feeling	139
Squashes	254
Stanley	139
Star	139
Stars and Stripes, French	250
Stars and Stripes, U. S. A.	259
Stinger	139
Stomach	139
Stone Fence H. B.	165
Stone Wall Fizz	185
Stout Sangaree	178
Straight Law	139
Straight Sling	208
Strawberry Bowl	235
Strawberry Cocktail	139
Strawberry Smash	190
Strike's off Cocktail	139
Summer Time H. B.	165
Sunrise	140
Sunshine	140
Sunshine South	140
Sutton's Blind	140
Swarze Freeze	140
Sweet Pototie	140
Swiss Cocktail	140
Suissesse	260
Suissesse Flip	240
Swizzles	140

	Page
Tanglefoot	141
Tango	141
Tantalus	141
Tea Cobbler	202
Tea Punch hot	224
Tenderloin Reviver Fancy	259
Temptation	141
Tempter	141
Texan Julep	205
Texas O. B.	141
Texas Fizz	185
The Crown Pousse-Café	250
The Daisy	193
The Nap frappé	245
The Nap Pousse-Café	251
The Non Plus Ultra	251
Third Degree, old fash.	141
Third Rail	141
Thistle	142
Three Miles Limit	142
Three Miller	142
Three Stripes	142
Thunder	142
Thunder and Lightning	142
Thunder Clap	142
Tinton	142
Tipperary March	142
Tipperary Song	143
T. N. T.	143
Tom Collins Fizz	185
Torpedo	143
Toxedo	143
Transvaal	143
Trilby	143
Trinity	143
Trocadéro	143
Tropical	143
Tulip	144
Tunnel	144
Turf	144
Twelve Miles out	144
Twelve Miles Limit	144
Twin Six	157
Ulanda	144
Union Jack	251
Upstairs	144
Up to date	144

Entry	Page
Valencia	145
Valencia Smile	161
Vanderbilt	145
Van Dusen	145
Vanilla Cream Punch	220
Velocity	145
Vermouth Cocktail	145
Vermouth Cassis H. B.	165
Vermouth Curaçao H. B.	165
Victor Cocktail	145
Victory H. B.	165
Vie Rose	145
Vie speakeasy O. B.	161
Violet Fizz	185
Virgin	145
Volstead	145
Waldorf Cocktail	146
Warday's	146
War, the 75	146
Ward Eight	146
Ward's frappé	245
Warden	146
Washington Cocktail	146
Washington Punch (cold)	220
Waterbury	157
Wax	146
Webster	146
Wedding-Bells	147
Wedding Julep	206
Weesuer special	147
Welcome Stranger	147
Wembley	147
Westbrook	147
Western Rose	147
West Indian, old fash.	147
Which Way	148
Whip	148
Whisky Cocktail	148
Whisky Cobbler	202
Whisky Daisy	194
Whisky Fix	196
Whisky Fizz	185
Whisky Julep	206
Whisky Punch	224
Whisky Rickey	172
Whisky Rock Sangaree	178
Whisky Smash, old fash.	190
Whisky Sour	175
Whisky special Cocktail	148
Whisky Sling	208
Whisky Toddy	210
Whist Cocktail	148
White Cocktail	148
White Baby	148
White House Julep	206
White Lady	148
White Lily	148
White Plush	170
White Rose	157
White Wings	149
Whizz-Doodle	149
Whizz-Bang	149
Widow's Kiss Cocktail	149
Widow's Kiss Pousse-Café	251
Widow's Dream Flip	240
Willie Cocktail	149
Will Rogers	149
Windy Corner	149
Wow	149
Wyoming Swing	150
Xanthia Cocktail	150
Xeres Cocktail	150
X. Y. Z.	150
Yale	150
Yellow	150
Yellow Parrot	150
Yellow Rattler	150
Yodel Cocktail H. B.	165
Yokohama	151
Yolanda	151
York special	151
Young Lady's Nip	251
Zanzibar	151
Zaza	151
Zazarac	151
Zed	151